



宴会場でゆったり団体昼食

2021年3月31日(水)まで



プリンスセーフティーコミットメント



『3密回避』

密閉 宴会場は定期的に空気循環しております。
密集 収容率は50%以下です。
密接 間隔は2m(最低1m)は確保しております。

従業員は、セーフティコミットメントを遵守して就業前に検温と健康チェック実施。手指のアルコール消毒実施。マスクを着用しての接客。ソーシャルディスタンスを確保のお声かけなど行い感染防止対策をしております。



食事会場
ソーシャルディスタンス対策
レイアウト。

【お客さまへお願い】

食事会場入場前に、①検温実施※37.5度以上のお客さまはご遠慮いただきます。②食事以外はマスクを着用ください。③手指の消毒をしてください。

『カフェテリア方式で食べ放題』※30名さまより

※個々盛りまたはスタッフが取り分けて料理ボードにご用意いたします。

※ボードのお料理をお取りいただく際は、前の方との距離を保ち必ずマスクを着用して会話はお控えください。

【食べ放題 menu】 ¥5,200 ※1:30P.M.以降ご予約で割引あり

- アミューズ・スモークピンクサーモンのマリネ トロピカル風
・キッシュ フローレンス風・カプレーゼ など
- サラダ
・サラダ各種
- 温製
・バサのソテー 香草オイル焼き プロヴァンス風
・中華風ミートローフ・ビーフカレー
・豚肉のエスニック風生姜焼き
・ツナと梅のさっぱりスパゲッティ
・ローストビーフ(国産牛) など
- パン
・バケット・くるみロール・バターロール
- フルーツ
・パイン・キウイ など
- デザート
・デザート各種・フルーツ入り杏仁豆腐
・コーヒー・紅茶
- ドリンク
・オレンジジュース・ウーロン茶



※写真はイメージです

※グレードアップメニュー：¥8,300 ¥10,300 カフェテリア方式食べ放題のご用意もございます。

『ホテル団体弁当プラン』※10名さまより

【洋食弁当】 ¥2,700

- 海老フライ 春巻き
- ポークウインナー 蟹グラタン
- ハンバーグ デミグラスソース
- 鶏もも肉のレモンペッパー焼き
- 白身魚の香草パン粉焼き
- 焼売 2種 ポテトサラダ
- 御飯(ゆかり・小梅)

【和食弁当】 ¥3,800

- 鰯西京焼き 蛸の照り焼き
- 酢取り野菜 栗蜜煮
- 海老入り湯葉巻きの磯部揚げ
- 甘鯛唐揚げ 青唐 白髪葱
- あべ鶏塩焼き
- 海老芝煮と野菜の炊き合せ
- 炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- 甘味 ワンドリンク(ウーロン茶)



※和洋食弁当 ¥5,200



※¥2,700(洋食弁当) ¥3,800 ¥5,200 ¥8,300 ¥10,300(洋食弁当, 和洋食弁当, 和食弁当)のご用意をしております。 ※洋食弁当 ¥5,200

※表記料金には、お料理、お飲みもの(¥2,700には付いておりません)は、会場料、サービス料、消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※写真はイメージです。

お問合せ・ご予約は川越プリンスホテル 宴会予約まで

TEL:049-227-1112(直通) 受付時間: 10:00A.M. ~ 5:30P.M.

www.princehotels.co.jp/kawagoe