

# 忘年会＆新年会 BANQUET PLAN

2023.12.1 Fri. - 2024.1.31 Wed.

PRINCE HOTEL SHINAGAWA

□ご利用人数／50名さまより □ご利用時間／2時間 □会場／メインタワー宴会場  
□プラン内容／お料理・フリードリンク、会場料、音響照明料(基本照明+有線マイク2本)、サービス料・消費税

## 立食ブッフェスタイル

1名さま **¥12,000**

### ■ 西洋料理

ブランブーレ サラダ仕立て 柚子の香りを添えて  
ツブ貝・小柱・スマーカーサーモンと白菜マリネ レモンドレッシングのソース  
白身魚の2種カダイフ巻きロースト リンゴ風味のブルーブランソース  
茄子と牛挽肉のパルマンティエ風  
柔らかポークとソーセージ 冬野菜のポトフ仕立て  
フルーツ盛り合わせ  
デザート各種／コーヒー・紅茶

### ■ 寿司

握り寿司と巻き寿司の盛り合わせ  
■ 日本料理  
海の幸 山の幸 焼物盛り合わせ  
椀子蕎麦 小海老天婦羅

### ■ 中国料理

海老のチリソース煮 溫野菜添え  
豚肉と野菜のオイスターソース炒め  
海の幸とXO醤の炒飯



※写真はイメージです。

## 着席卓盛りスタイル

1名さま **¥12,000**

スモークサーモンと海の幸の盛り合わせ サラダ仕立て  
タンドリーチキンと彩野菜のスピナッチャトルティーヤ トマトとモッツァレラのカブレーゼ添え  
海老と烏賀の大葉風味の藻塩炒め  
鴨もも肉のコンフィ パルサミコソース  
福建式あんかけ炒飯  
ピスタチオケーキ ラズベリーソースを添えて  
コーヒー

立食ブッフェスタイル、  
着席卓盛りスタイル共に、  
¥14,000のメニューも  
ご用意しております。

※プラン詳細・  
追加オプションについてはこちら



## DRINK MENU

瓶ビール／焼酎(麦・芋)／ウイスキー(水割・ロック・ハイボール)／ワイン(赤・白)  
レモンサワー／梅酒  
ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール)  
※オプションメニュー有



※本プランで使用するお米は、国産米を使用しております。※特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)による食物アレルギーがございましたら、2週間前までに係へお申し出ください。※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。※ご利用会場、ご予約時期により、別途追加料金をいただく場合がございます。

お問合せ・ご予約

TEL:03-5421-7868

宴会予約係 (受付時間／10:00A.M.～5:30P.M.)

品川プリンスホテル 〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30