

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buffet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・スモーク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 リンゴ風味のブルブランソース
茄子と牛挽肉のバルマンティエ風
柔らかパークとソーセージ 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
椀蕎麦 小海老天婦羅

■ 中国料理

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



※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トルティーヤ トマトとモッツァレラのカプレーゼ添え
海老と烏賊の大葉風味の藻塩炒め
鴨もも肉のコンフィ バルサミコソース
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buffet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.)