

SHINAGAWA PRINCE HOTEL

2025.12.1(月)

忘新年会プラン

2026.1.31(土)



月～木曜日は ¥1,000割引

- 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
- 着席スタイルの場合 … 1名さま +¥500

立食プラン A

1名さま ¥16,000

西洋料理

スモークサーモンと海の幸のガトー仕立て
シェフおすすめオードブルの盛り合わせ (テリーヌ・シャリュキュトリ・シーフードマリネ)
品川名物スパイス薫るカレー風味パンズのミニカツサンドバーガー
鶏むね肉ともも肉のローストチキン盛り合わせ 葱風味のソース
シェフおすすめ白身魚と海の幸のブрезェ サルサポモドーロソース
豚ロースのレモンペッパー風味ロースト オレンジ風味ソース
ローストビーフとポテトグラタン レフォール入りグレービーソース カッティング
スパイシーチキンのキーマカレー ターメリックライス
フルーツ盛り合わせ/デザート各種
コーヒーと紅茶

日本料理

握り寿司盛り合わせ 桶盛り
豚のしゃぶしゃぶ きのこと野菜たっぷりサラダ仕立て
海老・烏賊・野菜の天ぷら盛り合わせ
海の幸の彩り焼きと串焼き盛り合わせ
合鴨蕎麦

中国料理

点心3種
海老のチリソース煮・マヨネーズソース盛り合わせ
牛肉と野菜のXO醬炒め
上海風焼きそば

共通ドリンクメニュー

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)／梅酒／レモンサワー
ソフトドリンク(オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶)
※オプションメニュー有



立食プラン B

1 名さま ¥14,000

西洋料理

一口オードブルとピンチョス各種
テリヤキチキンと野菜・ふんわり玉子のパニーニ
串揚げ3種盛り合わせ（鶏ささみチーズ串・豚ロースかつ串・レンコン串）
白身魚と海の幸のブイヤベース仕立て
鶏もも肉のカチャトラ風 トリュフの芳醇な香り添え
紅茶風味の豚ロース肉のサルティンボッカ レモンクリームソース
牛タンの柔らかく赤ワインとグレープフルーツの煮込み 温野菜添え
スパイシーなチキンのキーマカレー
フルーツ盛り合わせ/デザート各種
コーヒーと紅茶

日本料理

握り寿司盛り合わせ 桶盛り
魚介と野菜の天ぷら盛り合わせ
海の幸若狭焼きと鶏つくね照り焼きの盛り合わせ
豚しゃぶとろろ蕎麦

中国料理

海老のチリソース煮
豚肉と野菜の黒胡椒炒め
叉焼と高菜漬け炒飯

立食プラン C

1 名さま ¥12,000

西洋料理

海の幸のバジル風味マリネときのこと彩り野菜 サラダ仕立て
プティサンドウィッチ盛り合わせ
串揚げ3種盛り合わせ
鶏もも肉のタンドリーチキン 赤玉ねぎのアチャール添え
豚ロース肉のエマンセススパイシーチャンキーサルサ和え シュークルート添え
アルボンディガス（スペイン風肉団子煮込）ふんわり玉子添え
スパイシーポークカレー
スパゲッティ ツナトマトソース
フレッシュフルーツ入りマチェドニアフルーツカクテル / デザート各種
コーヒーと紅茶

中国料理

蒸し鶏の前菜 2種のソース
点心3種
海老のチリソース煮
帆立貝と烏賊のブラックビーンズ炒め
豚肉入りあんかけ焼きそば
とびことXO醤の炒飯

ボウリングパック

ご利用時間：90 分 / 1 名さま ¥14,500

立食プランC（洋食・中華buffet）

+

2ゲーム（貸靴付き）



※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8品目（えび・かに・くるみ・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。※写真はイメージです。

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