

SHINAGAWA PRINCE HOTEL 忘新年会プラン

2025.12.1(月)
～
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

卓盛りプランA

1名さま ¥16,000

料理内容

中華前菜3種盛り合わせ
パテドカンパーニュ リンゴのコンフィ 彩り野菜添え
帆立貝と海老のXO醤炒め
牛ヒレ肉のソテー ビガラードソース 温野菜添え
握り寿司3種
ラズベリームース フルーツ飾り
コーヒー



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)

<オプションドリンクメニュー>

- ・プレミアムビールへの変更 1名さま ¥500
- ・スパークリングワイン 1名さま ¥1,000
- ・日本酒 1名さま ¥1,000
- ・カクテル 1種1名さま ¥600／2種1名さま ¥1,000

【カクテルの種類】 ジントニック／カシスソーダ／カシスオレンジ／カシスウーロン／カンパリソーダ／カンパリオレンジ
※各種ドリンクの追加オーダーは、参加人数全員分とさせていただきます。



卓盛りプラン B

1 名さま ¥14,000

料理内容

豚舌の香草風味ゼリー寄せ フランボワーズソース
白身魚と野菜のパイ包み黄金焼き パンプルムースソース
大海老のチリソース煮
紅茶風味豚ロースのロースト レモンペッパーソース 温野菜添え
海の幸入り炒飯
抹茶のオペラ フルーツ飾り
コーヒー

卓盛りプラン C

1 名さま ¥12,000

料理内容

中華前菜2種盛り合わせ
鱈とクリーミーポテトのクロケット プッタネスカソース
海老と烏賊のチリソース煮
鶏肉アッシュェのショーソントリュフ風味ソース 温野菜添え
牛肉あんかけ焼きそば
レアチーズケーキ フルーツ飾り
コーヒー

ボウリングパック

ご利用時間：90 分／1 名さま ¥14,500

卓盛りプランC

+

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.）