

# SHINAGAWA PRINCE HOTEL 忘新年会プラン

2025.12.1(月)

2026.1.31(土)



- 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 パンブルムースソース
- 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

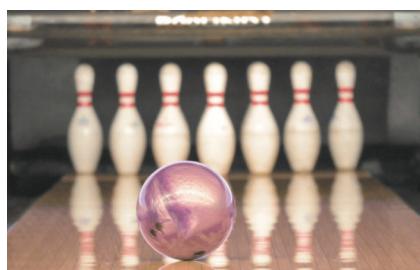
## ボウリングパック

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.)