

SHINAGAWA PRINCE HOTEL

2024-2025

忘新年会プラン

2024.12.1(日) ~ 2025.1.31(金)

- 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

¥10,000プラン

西洋料理

海の幸のマリネとカッターチーズの彩野菜 サラダ仕立て
フライ盛り合わせ サルサソース
豚ロースの低温調理ローストポーク 温野菜添え ポリネシアンソース
ポルトガル風ポークビンダールカレー
ぷりぷり海老とからすみのペペロンチーノスパゲッティ
フレッシュフルーツ入りマチェドニア / デザート各種
コーヒーと紅茶

日本料理

巻き寿司と稲荷寿司 盛り合わせ
天麩羅盛り合わせ(烏賊・白身魚・野菜3種)
おでん盛り合わせ
焼き鳥盛り合わせ

中国料理

蒸し鶏 よだれどりソース・葱ソース 2種仕立て
烏賊のチリソース煮
上海風焼きそば 黒胡椒風味

ドリンク

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

※こちらのプランにはビールはフリードリンクに含まれておりません。

フリードリンクへのビール追加は、お一人さま+¥1,000(税・サービス料込)の追加料金にて承ります。

¥16,000プラン

★印
品川プリンスホテル
料理長
おすすめメニュー

西洋料理

スモークサーモンとカッテージチーズ・彩野菜のサラダ仕立て
シェフおすすめオードブルの盛り合わせ (テリーヌ・シャルキュエトリ・シーフードマリネ)

★スパイス薫るカレー風味バンズのミニカツサンドバーガー

3種カダイフ巻き串揚げ トマトソース

鱈と魚介のチョッピーノ ガーリックトースト添え

牛タン柔らかマリネトリュフ風味 サルサベルデソース ローズマリー風味カラフルポテト添え

★ローストビーフとポテトグラタン レフォール入りシャリアピンソース カットリング

バターチキンカレー / フルーツ盛り合わせ / コーヒーと紅茶 / デザート各種

日本料理

★握り寿司カウンター

天麩羅盛り合わせ (海老・白身魚・野菜3種)

焼き鳥3種盛り合わせ

★品川めし

中国料理

海老のチリソース煮

帆立貝と野菜の鮑オイスターソース炒め

★ふかひれと海の幸入りあんかけおこげ

鎮江産 熟成黒酢添え

¥14,000プラン

西洋料理

一口オードブルとピンチョス各種

モッツアレラチーズとトマトのパニーニ バジルソース

三元豚唐揚げスパイシーカレー風味とポテトフライ サルサソース添え

白身魚と野菜のパイ包み黄金焼き チップ野菜添え ソースオロール

国産鶏もも肉のベルシヤードオープン焼き 芳醇なベルノー香るトマトソース

国産豚ロースの低温調理しっとりとしたロースト シャリュキュティエール風

柔らかく煮込んだ牛タンのステーキ 胡麻香るレモンベッパソース

スパイシービーフカレー

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

天麩羅盛り合わせ (海老・白身魚・野菜3種)

焼き鳥3種盛り合わせ

温製蕎麦

中国料理

海老のマヨネーズソース サラダ仕立て

牛肉と野菜のブラックビーンズ炒め

回鍋肉炒飯

¥12,000プラン

西洋料理

海の幸のマリネとカッテージチーズの彩野菜 サラダ仕立て

プティサンドウィッチ盛り合わせ

フライ盛り合わせ サルサソース

鶏胸肉のしっとりした低温調理 ハニーマスタードソース

豚肩ロースのパブロ烏賊風味あざりと黒オリーブの軽い煮込み

ポルトガル風ポークビンダールカレー

フルーツとマチェドニアの盛り合わせ / デザート各種

コーヒーと紅茶

日本料理

握り寿司と細巻寿司盛り合わせ 桶盛り

天麩羅盛り合わせ (海老・白身魚・野菜3種)

海の幸と山の幸の焼き物盛り合わせ (ぶり照り焼き・焼き鳥塩もも串)

温製蕎麦

中国料理

海老のチリソース煮

豚肉とブロッコリーの黒胡椒ソース炒め

香港風焼きそば

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



※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