



2026年
2月または3月の
新規ご予約で
表示価格より
¥1,000割引

SPECIAL OFFER

2025.4.1 Tue. - 2026.3.31 Tue.
SHINAGAWA PRINCE HOTEL

- ☐ ご利用人数／50名さまより ☐ ご利用時間／2時間（ボウリングパックは90分） ☐ 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

■ 西洋料理

スモークサーモンと銀だらのスモーク 紅白盛り合わせ 彩野菜のサラダ仕立て
オードブルの盛り合わせ
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
ソフトシェルシュリンプのフライ チャンキーサルサソース
白身魚と海の幸のプレゼ プロバンサルソース
豚バラ肉のコンフィ ローズマリー風味 粒マスタードソース
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
スパイシーバターチキンカレー 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・紅茶

■ 日本料理

国産豚のしゃぶしゃぶサラダ 2種ソース
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
冷やし牛肉とろろ蕎麦(4~9月)
温かい牛肉とろろ蕎麦(10~3月)

■ 寿司

握り寿司桶盛り

■ 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醤炒め
上海風焼きそば

1名さま **¥16,000**



■ 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のパニーニ
串揚げ3種盛り合わせ
白身魚と浅利のチミチュリソース 温野菜添え
トリュフ香る国産鶏もも肉のオープン焼き ローズマリー風味のポテト添え
豚ロースのボルケッタ風 ライム風味のハニーソース
牛タンの柔らかく赤ワイン煮込みグラシュー風 マッシュポテト添え
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・紅茶

■ 日本料理

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
冷やし合鴨蕎麦(4月~9月) or 温かい合鴨蕎麦(10月~3月)

■ 寿司

握り寿司桶盛り

■ 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

1名さま **¥14,000**

■ 西洋料理

海の幸のジェノベーゼ風味マリネと彩野菜 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 中濃ソース
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
スパイシーな骨なしスペアリブ
スペイン風ボルペッティの松の実とトマトの煮込み
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エドニアフルーツカクテル
デザート各種／コーヒー・紅茶

■ 中国料理

点心3種
蒸し鶏の前菜 2種のソース ～葱ソース・よだれどりソース～
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

1名さま **¥12,000**



卓盛りスタイル

1名さま ¥16,000

帆立貝の湯引き フィッシュソース添え
パテドカンパーニュ フランボワーズソース 彩り野菜添え
大海老・アオリイカ・上海蟹の淡路島産藻塩炒め
牛フィレ肉のソテー 芳醇なマデラソース 温野菜添え
握り寿司3種
カラメルムースとフルーツ飾り / コーヒー

1名さま ¥14,000

豚舌の香草風味ゼリー寄せ マスタードソース
白身魚と野菜のパイ包み黄金焼き ソースエストラゴン
大海老のチリソース煮・マンゴーマヨネーズソース盛り合わせ
国産豚ロース肉のロースト カチャトラ風ソース 温野菜添え
ふかひれと五目野菜入りあんかけ焼きそば
レアチーズケーキとフルーツ飾り / コーヒー

1名さま ¥12,000

2種中華前菜盛り合わせ
ラザーニャ スピナッチとサーモンディル風味
大海老のチリソース煮
国産鶏胸肉の香草風味 ピッツァイオーロ 温野菜添え
牛肉の細切りあんかけ焼きそば
マンゴームースとフルーツ飾り / コーヒー

ボウリングパック(立食スタイル)

1名さま ¥14,500



■ 西洋料理

海の幸のジェノバゼ風味マリネと彩野菜 サラダ仕立て
ブ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
スパイシーな骨なしスペアリブ
スペイン風ポルベッティの松の実とトマトの煮込み
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CHEDニアフルーツカクテル
デザート各種 / コーヒー・紅茶

■ 中国料理

蒸し鶏の前菜 2種のソース
～葱ソース・よだれどりソース～
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(卓盛りスタイル)

1名さま ¥14,500

2種中華前菜盛り合わせ
ラザーニャ スピナッチとサーモンディル風味
大海老のチリソース煮

国産鶏胸肉の香草風味 ピッツァイオーロ 温野菜添え
牛肉の細切りあんかけ焼きそば
マンゴームースとフルーツ飾り / コーヒー

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)



※他プラン、追加オプションもございます。詳しくはWebサイトをご覧ください。 ➡



※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/10:00 A.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