

品川プリンスホテル

ボウリング&ライトbuffetプラン

Bowling & Light Buffet Plan

天候に左右されず、初めての方でも楽しめるボウリング&buffetプラン。
ボウリングをしながらお料理をどうぞ！



※写真はイメージです。

期間：2026年3月31日(火)まで

内容：2ゲーム+貸靴+(buffet料理+フリーフロー)+消費税

〈1名さま〉

Aプラン¥7,800 Bプラン¥8,900 Cプラン¥10,000

ご利用人数：30名さまより150名さままで

ご利用時間：90分間

- ※ 1レーン4名さままでのご利用となります。(ゲーム時間の目安は、1レーン4名さま2ゲームで80分です。)
- ※ 追加ゲーム(3ゲーム以降)は通常料金となります。
- ※ ご予約は、ご利用日の2か月前から14日前までとなります。
- ※ ゴールデンウィーク・夏期・年末年始など、料金・営業時間に変更になる場合がございます。
- ※ 大会・ご予約などでご利用いただけない場合もございます。
- ※ 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。
- ※ お料理はゲーム中にご提供いたします。ゲーム終了後をご希望の場合、上記料金に加え1名さま¥500(30分につき)を頂戴いたします。

ボウリングセンターの営業時間

平日:11:00A.M.~9:00P.M.

火曜日:11:00A.M.~7:00P.M.

土日:10:00A.M.~8:00P.M.

〈お問合せ・ご予約〉

品川プリンスホテル ボウリングセンター

TEL: 03-3440-1116 (営業時間内)

MENU

Aプラン

【冷製】

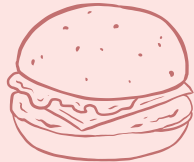
《まい泉》ミニメンチかつバーガー
紅ズワイカニの冷製平打麺
豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
水晶チキンと野菜のピリ辛ビーナッツ風味

【温製】

米沢三元豚肉の低温調理 黒ビールソース
鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

【デザート】

プティフル各種



Bプラン

【冷製】

《まい泉》ヒレかつサンド（ハーフカット）
紅ズワイカニの冷製平打麺
タコのサルデーニャ風マリネ
豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

【温製】

米沢三元豚肉の低温調理 黒ビールソース
美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
海老とパプリカの甘酢ソース
牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

【デザート】

プティフル各種

Cプラン

【冷製】

江戸前握り寿司
《まい泉》ヒレかつサンド（ハーフカット）
紅ズワイカニの冷製平打麺
タコのサルデーニャ風マリネ
豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

【温製】

米沢三元豚肉の低温調理 黒ビールソース
美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
茸と栗のアッシュパルマンティエ
遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
海老とパプリカの甘酢ソース
牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

【デザート】

プティフル各種

DRINK

各プランともフリードリンクとなります

【アルコール】

瓶ビール/ウィスキー/焼酎（麦・芋）
/ワイン（赤・白）/こだわり酒場のレモンサワー
/翠ジンソーダ

【ソフトドリンク】

烏龍茶/アップルジュース/ミネラルウォーター/
炭酸水/コーラ



- ※メニューは8日前までにご確認ください。
- ※メニュー内容・金額は季節ごとに変更となります。
- ※料理のお持ち帰りはお断りいたします。
- ※詳細はお問合せください。

	7日前	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
キャンセル料	お見積り 総額の5%	お見積り 総額の20%	お見積り 総額の50%	お見積り 総額の80%	お見積り 総額の100%			
人数変更	可	10名未満の人数変更可			不可			