

品川プリンスホテル

ボウリング&ライトブッフェプラン

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&ブッフェプラン。
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+(ブッフェ料理+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・営業時間が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.～10:00P.M.

火 曜 日:11:00A.M.～ 7:00P.M.

土 休 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
- ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- 水晶チキンのタイ風エスニックソース
- イワシと香味野菜の和風マリネ
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ

【温製】

- 鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- 国産牛すじ肉の土手煮
- 海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ミートソースのドリア仕立て
- 豚肉のオイスターソース焼きそば

【デザート】

- ブティフル各種



Bプラン

【冷製】

- 握り寿司
- 《まい泉》ヒレかつサンド（ハーフカット）
- 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

【温製】

- 国産牛すじ肉の土手煮
- 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- 白身魚のポワレゴボウとナツツのソース
- ミートソースのドリア仕立て
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

【デザート】

- ブティフル各種

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）
- ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- 水晶チキンのタイ風エスニックソース
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- ～ピンチョス2種～
- ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
- 大根と蒟蒻の味噌仕立て

【温製】

- 美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- 国産牛すじ肉の土手煮
- カキとほうれん草のフローレンス風
- ミートソースのドリア仕立て
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

【デザート】

- ブティフル各種

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日前までにご確定ください。

※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%		施行料 総額の 100%
人数変更	可		10名未満の人数変更可				不可	