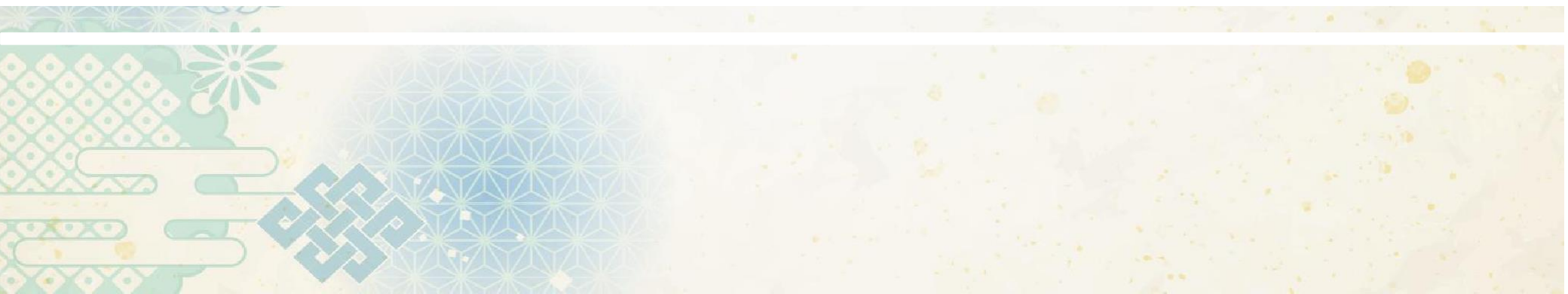




2026年4月1日～6月30日



個室のご案内<ランチプラン>

■ご利用人数:6~60名さま

■ご予約制:5日前まで

■個室料:1室 ¥11,000~(120分制)

※平日限定 八つ山橋弁当

松花堂
初夏の味覚 盛り合わせ
お造り二種盛り
焼き物
煮物
茶碗蒸し 餡掛け
炊き込み御飯・味噌汁・香の物
甘味

1名さま ¥4,800

※平日限定 大空御膳

初夏の味覚 盛り合わせ
お造り二種盛り
焼き物
天婦羅盛り合わせ
炊き込み御飯・味噌汁・香の物
甘味とフルーツ盛り合わせ

1名さま ¥6,000

つばき
椿会席

1名さま ¥10,000

前菜 初夏の味覚 盛り合わせ
温物 茶碗蒸し 餡掛け
お造り 二種盛り合わせ
焼物 サーモントラウトの木の芽焼き
青梅蜜煮 はじかみ
煮物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
揚げ物 天婦羅
(海老 野菜二種)
食事 炊き込み御飯
赤出汁 香の物
デザート フルーツと甘味盛り合わせ

すみれ
堇会席

1名さま ¥13,000

先付 もずく酢 とろろ いくら
前菜 初夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼物 サーモントラウト木の芽焼き
青梅蜜煮 はじかみ
煮物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
揚げ物 天婦羅
(海老 野菜二種)
食事 炊き込み御飯
赤出汁 香の物
デザート フルーツと甘味盛り合わせ

うめ
梅会席

1名さま ¥15,000

先付 もずく酢 とろろ いくら
前菜 初夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼物 サーモントラウト木の芽焼き
和牛炙り焼き
青梅蜜煮 はじかみ
煮物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
揚げ物 天婦羅
(車海老二尾 野菜二種)
食事 握り寿司三貫 赤出汁
デザート フルーツと甘味盛り合わせ

※別途個室料を1部屋 ¥11,000~ 頂戴しております。(2時間制)※ご予約はご利用の5日前まで承ります。
※写真はイメージです。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、食料・メニューに変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お問合せ・ご予約

<レストラン総合予約> TEL:03-5421-1114 受付時間10:00A.M.~6:00P.M.

品川プリンスホテル

〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30 TEL:03-3440-1111 www.princehotels.co.jp/shinagawa



個室のご案内<ディナープラン>

■ご利用人数:6~60名さま

■ご予約制:5日前まで

■個室料:1室 ¥11,000~(120分制)

つばき
椿会席

1名さま ¥10,000

- 前 菜 初夏の味覚 盛り合わせ
- 温 物 茶碗蒸し 餡掛け
- お造り 二種盛り合わせ
- 焼 物 サーモントラウトの木の芽焼き
青梅蜜煮 はじかみ
- 煮 物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
- 揚げ物 天婦羅
(海老 野菜二種)
- 食 事 炊き込み御飯
赤出汁 香の物
- デザート フルーツと甘味盛り合わせ

すみれ
堇会席

1名さま ¥13,000

- 先 付 もずく酢 とろろ いくら
- 前 菜 初夏の味覚 盛り合わせ
- お造り 三種盛り合わせ
- 焼 物 サーモントラウトの木の芽焼き
青梅蜜煮 はじかみ
- 煮 物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
- 揚げ物 天婦羅
(海老 野菜二種)
- 食 事 炊き込み御飯
赤出汁 香の物
- デザート フルーツと甘味盛り合わせ

うめ
梅会席

1名さま ¥15,000

- 先 付 もずく酢 とろろ いくら
- 前 菜 初夏の味覚 盛り合わせ
- お造り 三種盛り合わせ
- 焼 物 サーモントラウトの木の芽焼き
和牛炙り焼き
青梅蜜煮 はじかみ
- 煮 物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
- 揚げ物 天婦羅
(車海老二尾 野菜二種)
- 食 事 握り寿司三貫 赤出汁
- デザート フルーツと甘味盛り合わせ

きくら
桜会席

1名さま ¥18,000

- 先 付 もずく酢 とろろ いくら
- 前 菜 初夏の味覚 盛り合わせ
- お造り 三種盛り合わせ
- 焼 物 サーモントラウトの木の芽焼き
青梅蜜煮 はじかみ
- 煮 物 大根 海老芋 人参 青味
鶏そぼろ餡掛け
- 揚げ物 天婦羅
(車海老二尾 野菜二種)
- 強 肴 近江牛ステーキ 温野菜
- 食 事 握り寿司三貫 赤出汁
- デザート フルーツと甘味盛り合わせ

和牛しゃぶしゃぶ会席

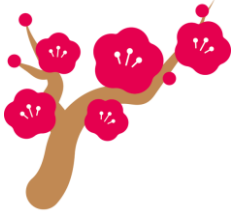
1名さま ¥15,000

- 前 菜 初夏の味覚 盛り合わせ
- 温 物 茶碗蒸し 餡掛け
- 鍋 物 和牛(160g)
野菜盛り合わせ
- 食 事 握り寿司三貫 赤出汁
- デザート フルーツと甘味盛り合わせ



※別途個室料を1部屋 ¥11,000~ 頂戴しております。(2時間制)※ご予約はご利用の5日前まで承ります。
※春・夏・秋・冬 別料金がかかります。別料金にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※お振込の決済は、食料・メニューに必要がある場合がございます。あらかじめご了承ください。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、
食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。 **お問合せ・ご予約**
※写真はイメージです。

<レストラン総合予約> TEL:03-5421-1114 受付時間10:00A.M.~6:00P.M.



お子さま弁当



3,000 円

唐揚げ 南瓜天婦羅
ハンバーグ ポテトフライ
鶏照り焼き 玉子焼き 茶碗蒸し
白御飯 味噌汁

バニラアイスクリーム フルーツ添え ドリンク付(オレンジ)



5,000 円

刺身二種盛り 天婦羅盛り合わせ
国産牛炙り焼き 焼野菜 ポテトフライ
茶碗蒸し 炊き込み御飯 味噌汁

バニラアイスクリーム フルーツ添え ドリンク付(オレンジ)



※別途個室料を1部屋 ¥11,000～頂戴しております。(120分制) ※ご予約はご利用の5日前まで承ります。
※写真はイメージです。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。
※表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。
※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。あらかじめご了承ください。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
※特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

味街道 五十三次

飲み放題プランのご案内

1名さま ¥4,000
(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)
甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 酔鯨 特別本醸造
(高知県)

サワー レモンサワー
梅酒

カクテル ジャパニーズジンROKU
ジントニック
ジンソーダ

ワイン スパークリングワイン
(オーストラリア)
白ワイン(オーストラリア)
赤ワイン(オーストラリア)

ソフトドリンク
烏龍茶
コーラ
ジンジャーエール

1名さま ¥6,000
(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)
甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 赤武(岩手県)
真澄 生一本(長野県)
※仕入れ状況により変更の場合がございます。

サワー レモンサワー
梅酒

カクテル ジャパニーズジンROKU
ジントニック
ジンソーダ

ワイン スパークリングワイン
(オーストラリア)
白ワイン(フランス)
赤ワイン(フランス)

ソフトドリンク
烏龍茶
コーラ
ジンジャーエール

1名さま ¥8,000
(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)
甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 久保田 萬寿(新潟県)
醸し人九平次(愛知県)
季節のおすすめ地酒
※仕入れ状況により変更の場合がございます。

サワー レモンサワー
梅酒

カクテル ジャパニーズジンROKU
ジントニック
ジンソーダ

ワイン シャンパン(フランス)
白ワイン(フランス)
赤ワイン(フランス)

ソフトドリンク
烏龍茶
コーラ
ジンジャーエール

※仕入れの状況により、メニューに変更がある場合がございます。

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

お問合せ・ご予約
＜レストラン総合予約＞ TEL:03-5421-1114 受付時間10:00A.M.~6:00P.M.

品川プリンスホテル

〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30 TEL:03-3440-1111 www.princehotels.co.jp/shinagawa

