



料金

着席BUFFETスタイル 2時間制

プラン A : ¥11,000

プラン B : ¥13,000

(その他オプションあり)

～ 飲み放題は1.5時間制 ～

ビール、焼酎

カクテル4種

ワイン(スパークリング、白、赤)

ソフトドリンク

※上記の料金はお一人様当たりの料金です。
(飲み放題・個室料・税金・サービス料を含む)

メニューの詳細については
裏面をご確認ください

ご利用可能人数

50名様より承ります。
(最大200名様まで対応可)



キャンセルポリシー

[[キャンセル料]]

8日前～10日前 50%

7日前～当日 100%

[[人数変更]]

3日前まで 10名様までの増減は可能。

2日前～当日 100%のキャンセル料が掛かります。



※これらのプランは2025年2月時点のもので
変更となる場合があります。



プランA
11,000円(税、サ込)

Main

肉料理

チキンのポワレ ハニーマスタードソース
厚切りポークのロースト BBQソース

魚料理

アクアパッツァ

揚げ物

ライスリゾットコロッケ
フライドポテト・フライドチキン など

パスタ

ショートパスタ トマトソース

蒸籠蒸し

シューマイ
蒸し餃子 など

スープ

本日のスープ

カレー・ライス

プリンスホテル
オリジナルカレー

Appetizer

サラダ

ミックスリーフ
きゅうり・人参・オニオンスライス
コーン・オリーブ・ミックスビーンズ など

<トッピング>

クルトン・オニオンフライ・粉チーズ

<ドレッシング>

各種ドレッシング・オリーブオイル・

冷製料理

スモークサーモン
シーフードのマリネ
シャルキュトリープレート 2種盛り
チーズプレート など

Dessert

スイーツ2種

ショートケーキ・チョコロール・チーズケーキ
ムース・タルト・プチシュー など

グラススイーツ1種

プリン・ジュレ・コーヒーゼリー・あんみつ など

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※お食事はBUFFETスタイルで提供となります。



プランB
13,000円(税、サ込)

Main

肉料理

オーストラリア産ビーフのローストビーフ
ラディッシュソース ドフィノア添え
ハーブ香るチキンロースト トマトソース

厚切りポークのロティ ジャーマンポテト添え BBQソース

魚料理

白身魚とアサリの白ワイン蒸し サフラン香るソース

グラタン

ラザニア

揚げ物

フライドポテト・フライドチキン など

パスタ

ショートパスタ ジェノベ風

点心 2種

シューマイ
蒸し餃子 など

スープ

本日のスープ

カレー・ライス

プリンスホテル オリジナルカレー

Appetizer

サラダ

ミックスリーフ
きゅうり・人参・オニオンスライス
コーン・オリーブ・ミックスビーンズ

<トッピング>

クルトン・オニオンフライ・粉チーズ

<ドレッシング>

和風・シーザー・オリーブオイル・バルサミコビネガー

冷製料理 5種

スモークサーモン
シーフードのマリネバジル風味
シャルキュトリプレート
蒸し鶏 バンバンジー風
チーズプレート

Dessert

スイーツ 3種

ショートケーキ・チョコロール・チーズケーキ
ムース・タルト・プチシュー など

グラススイーツ 1種

プリン・ジュレ・コーヒーゼリー・あんみつ など

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※お食事はBUFFETスタイルで提供となります。



オプション料理

ローストビーフ

オーストラリア産ビーフのローストビーフ
ラディッシュソース ドフィノア添え

お一人様あたり+ ¥1200

国産牛のローストビーフ
ラディッシュソース ドフィノア添え

お一人様あたり+ ¥2000

魚料理

真鯛の塩釜焼 彩り野菜と海藻サラダ
柚子香る和風のソースと共に

お一人様あたり+ ¥1000

シーフードのパイ包み焼き
ジュードオマールと白ワインソースのハーモニー

お一人様あたり+ ¥1000

鉄板焼

オーストラリア産ビーフの鉄板焼
焼野菜とポリネシアンソース

お一人様あたり+ ¥1200

国産牛の鉄板焼
焼野菜とポリネシアンソース

お一人様あたり+ ¥2000

オプション料理につきましては
50名様からの受付になります。

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※お食事はBUFFETスタイルで提供となります。