

LUNCH MENU



当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、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。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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Half-buffet lunch

11:30 a.m. ~ 3:00 p.m.
(ラストオーダー 2:30 p.m.)

ハーフブッフェランチ

サラダ・冷製料理・温製料理はbuffeボードをご利用くださいませ。

Please use the buffet board for salads, cold dishes, and hot dishes.

メインディッシュ、デザート、食後のお飲み物はスタッフがお席にお持ちします。

Main dishes, desserts, and after-dinner drinks will be brought to your table by our staff.

下記よりメインディッシュをお選びください。

Please select your main dish from the options below.

本日のパスタ Pasta of the Day	¥3,600
うきは産みのう豚と茄子のボロネーゼ Bolognese Pasta with Ukiha-grown "Minou" Brand Pork and Eggplant	¥3,600
桜島鶏のブレゼとポワレ 2種の味わい たけのこバリゲール "Sakurajima" Chicken: Braised and Pan-Seared - Two Flavors, Served with Bamboo Shoots in Barigoule Style	¥4,000
福岡産鱈のコンフィ 春キャベツ 春菊ピューレ Fukuoka Spanish mackerel confit with Spring Cabbage and Purée of Shungiku (Garland Chrysanthemum)	¥4,000
かごしま黒豚の低温ロースト マスタードソース Slow-Roasted Kagoshima Kurobuta Pork with Mustard Sauce	¥4,500
九州産鮮魚のクリスティアン 桜海老と大葉のリゾット Crispy-Seared Kyushu Fresh Fish with Risotto of Sakura Shrimp and Perilla	¥4,500
九州産和牛フィレのグリル 赤ワインソース 柚子胡椒風味 Grilled Kyushu Wagyu Fillet with Red Wine Sauce flavored with Yuzu-Pepper	¥7,000

本日のデザート

Dessert of the Day

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。

*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

A La Carte

11:30 a.m. ~ 5:00 p.m.
(ラストオーダー 4:00 p.m.)

アラカルト

プリンスホテル伝統料理 Prince Hotel Traditional Cuisine

プリンスホテル自家製コンソメスープのパイ包み焼き ¥ 3,700
Prince Hotel Homemade Consommé Soup baked in Puff Pastry

伝統カルカッタカレー ¥ 3,500
Traditional Calcutta Curry

ビーフハンバーグ ¥ 4,700
Beef Hamburg Steak

スープ Soup

カブのポターージュ ベーコン風味のカブチーノ仕立て ¥ 1,200
Turnip Potage with Bacon-Flavored Cappuccino Foam

サンドウィッチ Sandwich

ミックスサンドウィッチ ¥ 2,200
Mixed Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥ 2,400
American Clubhouse Sandwich

デザート Dessert

八女茶風味のティラミス ¥ 1,300
"Yame" Green Tea-Flavored Tiramisu

グリーンアスパラガスのクレームブリュレ カシスソルベ添え ¥ 1,500
Margherita Pizza with Kumamoto Tomatoes and Fresh Basil

不知火のヌガーグラッセ キャラメルソース ¥ 1,800
Quattro Formaggi (Four kinds of Cheese)

Kid's Menu

キッズメニュー

キッズプレート Kid's Meal Plate (オレンジジュース付) ¥ 2,200

・コーンスープ
Corn soup

・カレーライス
Curry rice

・フライドチキン
Fried chicken

・オムレツ
Omelet

・フライドポテト
French fries

・デザート
Dessert

・エビフライ
Fried shrimp

・ハンバーグ
Hamburger steak

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

Drink

お飲み物

シャンパン&スパークリング Champagne&Sparkling

[Glass]

NV Laurent-Perrier La Cuvée [Champagne] ¥ 2,400
ローラン ペリエ ラ キュベ

NV Lorimer Brut [Austraria] ¥ 1,200
ロリマー ブリュット

白ワイン White Wine

[Glass]

2022 Bourgogne Tonnerre "Le Clos du Chateau" [Bourgogne] ¥ 1,700
ブルゴーニュ トネル "ル クロ デュ シャトー"

2024 Grand Marrenon Blanc Marrenon [Cote du Rhone] ¥ 1,200
グラン マレノン ブラン マレノン

赤ワイン Red Wine

[Glass]

2022 Bourgogne Rouge "Racinehil" [Bourgogne] ¥ 1,700
ブルゴーニュ ルージュ "ラシヌイユ"

2023 "Advocate" Cabernet Sauvignon-Merlot [Pays d'Oc] ¥ 1,200
"アドボケート" カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

ビール Beer

生ビール キリン一番搾り ¥ 1,100
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI

生ビール キリン一番搾り (小) ¥ 900
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI (Small)

瓶ビール アサヒ スーパードライ (334ml) ¥ 1,000
Bottled Beer ASAHI SUPER DRY (334ml)

ウイスキー Whiskey

ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label Aged 12 Years	¥ 1,300
陸 RIKU	¥ 1,500
サントリー 山崎 SUNTORY YAMAZAKI	¥ 2,400
メーカーズマーク46 Maker's Mark 46	¥ 2,600
SHINDO (福岡県産ウイスキー) SHINDO (Fukuoka Prefecture Whiskey)	¥ 2,600

カクテル Cocktail

プロムナード ~散歩道~ (オリジナルカクテル) Promenade (Original Cocktail)	¥ 1,300
ジントニック Gin and Tonic	¥ 1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥ 1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥ 1,400
キールロワイヤル Kir Royal	¥ 2,600
ミモザ Mimosa	¥ 2,600

日本酒 Sake

日本酒 Sake	¥ 900
-------------	-------

焼酎 Shochu

黒霧島 (芋焼酎) KUROKIRISHIMA (Sweet potato shochu)	【宮崎県】	¥ 900
白水 (麦焼酎) HAKUSUI (Barley shochu)	【熊本県】	¥ 900
鳥飼 (米焼酎) TORIKAI (Rice shochu)	【熊本県】	¥ 900

ソフトドリンク Soft Drink

ソレイユ ～太陽～ (オリジナルノンアルコールカクテル) Soleil (Original Non-Alcoholic Cocktail)	¥ 1,000
キリングリーنزフリー (334ml) KIRIN Green's Free (334ml)	¥ 1,000
アクアパンナ (500ml) Aqua Panna (500ml)	¥ 1,000
サンペレグリノ (500ml) San Pellegrino (500ml)	¥ 1,000
オレンジジュース Orange Juice	¥ 850
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 850
コカ コーラ Coca Cola	¥ 850
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 850
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 850
コーヒー Coffee	¥ 850
エスプレッソ Espresso	¥ 850
アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 850
紅茶 Black Tea	¥ 850
アイスティー Iced Tea	¥ 850
ハーブティー Herbal Tea	¥ 850