

2018 年 5 月

暑い季節はお肉でスタミナチャージ

品川プリンスホテル

24 時間営業のカフェレストラン 24 「真夜中のステーキフェア」開催

【期 間】2018 年 9 月 30 日(日)まで

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:橋本哲充)は、24 時間営業のカフェレストラン 24 で、10:00P.M.～5:00A.M.に提供する「真夜中のステーキフェア」を 2018 年 9 月 30 日(日)まで開催いたします。

羽田空港の国際化を背景とした訪日外国人旅行者の増加や品川の街の発展に伴い、当ホテルでは早朝 4:00A.M.まで営業する 3 つの BAR エリアをもつ「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」のオープンや、ボウリングセンターの深夜営業開始(限定日)など、“ナイトタイムエコノミー”への対応を強化しております。

そこで、24 時間営業のカフェレストラン 24 では、遅くまで東京観光を楽しむ訪日外国人旅行者や、ビジネスパーソン向けに、今年も暑さが予想される夏に向けて、深夜限定でスタミナたっぷりな 3 種のお肉メニューをご用意いたしました。

カフェレストラン 24「真夜中のステーキフェア」概要

【期 間】2018 年 9 月 30 日(日)まで

【提供時間】10:00P.M.～5:00A.M.

1 オージービーフ量り売り

脂身の旨みを楽しむサーロイン、赤身を味わうフィレの 2 種類からお好みでお選びいただき、お客さまのご要望に合わせて量り売りをいたします。

料金:サーロイン 150g ¥2,100/200g ¥2,800/250g ¥3,500(+50g ごとに¥700)
 フィレ 120g ¥3,000/150g ¥3,750/180g ¥4,500(+30g ごとに¥750)
 (パンまたはライス付き)



2 オージービーフステーキ丼

ボリュームたっぷりのお肉と野菜をにんにくの効いた和風ソースで味わうスタミナチャージの逸品です。

料金:¥2,300 (スープ付き)



3 US T ボーンステーキ

肉の旨みが一番凝縮された部位である骨付き肉を 25～30 分かけてじっくり焼きあげました。岩塩・和風ソース・醤油・わさび・紫蘇・青ネギ・ガーリックチップなど薬味と合わせてお楽しみいただけます。

料金:¥7,500(サラダ付き)



＜ナイトタイムエコノミーに対応するホテル内の主な施設＞

- | | |
|---|----------------------------|
| ☐ DINING & BAR TABLE 9 TOKYO | 3 つの BAR エリアは 4:00A.M.まで営業 |
| ☐ ボウリングセンター | 金曜日・休前日を深夜 1:00A.M.まで営業延長 |
| ☐ 和ビストロ いちょう坂 | 「深夜めし」販売開始 |
| ☐ 高輪テニスセンター | 金曜日・休前日は 24 時間営業 |
| ☐ マクセル アクアパーク品川 | 10:00P.M.まで営業 |
| ☐ T・ジョイ PRINCE 品川 | 金曜日・土曜日はナイトショーを上映 |

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に 10%のサービス料を加算させていただきます。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。※写真はイメージです。※上記内容は、リリース(5 月 2 日)時点の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp