

Cool Summer Meeting Package Plan

2024.7.1 Mon. - 2024.9.30 Mon.
SHINAGAWA PRINCE HOTEL



ミーティング+パーティーで
1名さま **¥18,000**



ミーティングプラン

1名さま **¥6,000**



- 人数／50～150名
- 時間／9:00A.M.～7:00P.M. (うち4時間)
- 会場／メインタワー宴会場
- 内容／会場料、有線マイク2本、スクリーン、常設プロジェクター、サービス料・消費税込

パーティープラン

1名さま **¥12,000**

ブッフスタイル メニュー例

■ 西洋料理

海の幸のマリネとカッテージチーズの彩野菜 サラダ仕立て
プティサンドウィッチ盛り合わせ
フライ盛り合わせ サルサソース
鶏肉のロースト レモンペッパー風味焼き
豚肉と白いんげん豆のトマト煮込み カスレ風
スパイシーチキンカレー ライス
スパゲッティ アマトリチャーナ
フルーツとマチエドニアの盛り合わせ
デザート各種／コーヒー・紅茶

■ 日本料理

魚介と野菜の天婦羅盛り合わせ
冷やしとろ湯葉蕎麦 (4～9月)
■ 寿司
握り寿司と細巻寿司盛り合わせ 桶盛り
■ 中国料理
点心3種
牛肉と野菜のブラックビーンズ炒め
干し貝柱とトビコの炒飯

卓盛りスタイル メニュー例

広東叉焼と四川よだれどり
海老と帆立のリーフパイ包み焼き ソースオロール レフォール風味
海老と野菜の炒め 柚子の香り
鶏胸肉ときのこのパロソティーヌ 温野菜添え 芳醇なマデラソース
牛肉と野菜のあんかけ焼きそば
マンゴーとココナッツのケーキ バリー飾り／コーヒー

DRINK MENU

瓶ビール／焼酎(麦・芋)／ウイスキー(水割・ロック・ハイボール)／ワイン(赤・白)
レモンサワー／梅酒／ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール)



※他プラン、追加オプションもございます。詳しくはWebサイトをご覧ください



※本プランで使用するお米は、国産米を使用しております。※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、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7品目(えび・かに・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7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。※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。※ご利用会場、ご予約時期により、別途追加料金をいただく場合がございます。※写真はイメージです。

お問合せ・ご予約

TEL:03-5421-7868

宴会予約係 (受付時間 10:00A.M.～5:30P.M.)

品川プリンスホテル 〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30