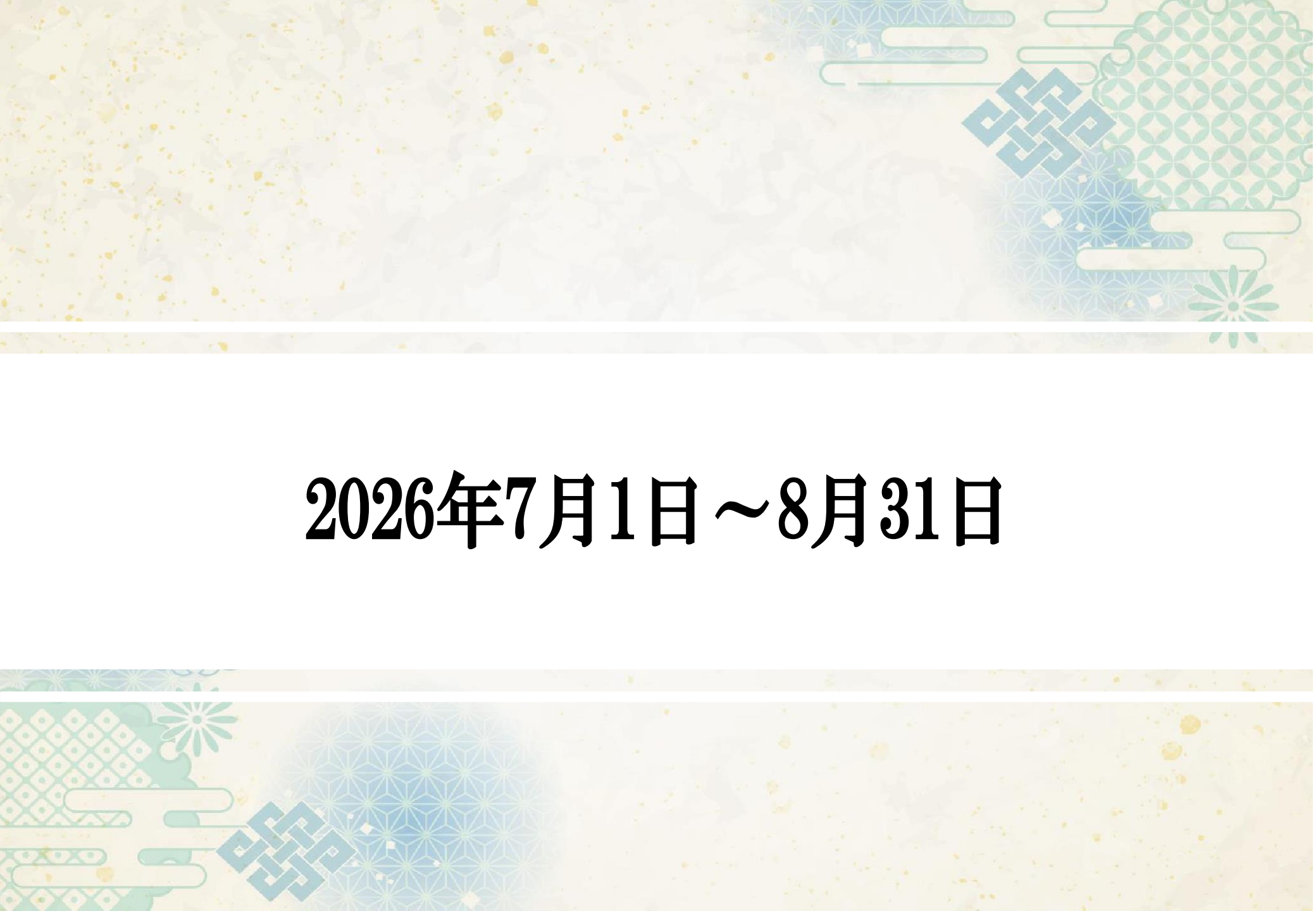


The image features a decorative header and footer with traditional Japanese patterns. The header has a light beige background with a subtle floral pattern and a blue and green geometric design on the right. The footer has a similar light beige background with a subtle floral pattern and a blue and green geometric design on the left. The central text is in a bold, black, sans-serif font.

2026年7月1日～8月31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
盛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

盛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

椿会席

1名さま ￥10,000

前 菜 盛夏の味覚 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 太刀魚葱塩レモン焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

董会席

1名さま ￥13,000

先 付 京の豆乳麺 刻み海苔
前 菜 盛夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 太刀魚葱塩レモン焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

梅会席

1名さま ￥15,000

先 付 京の豆乳麺 刻み海苔
前 菜 盛夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 太刀魚葱塩レモン焼き
和牛炙り焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

※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。
※個室はメーリングサービスです。
※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(そば・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 盛夏の味覚 盛り合わせ
温 物 茶碗蒸し 餡掛け
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 太刀魚葱塩レモン焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

すみれ

堇会席

1名さま ￥13,000

先 付 京の豆乳麺 刻み海苔
前 菜 盛夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 太刀魚葱塩レモン焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

うめ

梅会席

1名さま ￥15,000

先 付 京の豆乳麺 刻み海苔
前 菜 盛夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 太刀魚葱塩レモン焼き
和牛炙り焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

さくら

桜会席

1名さま ￥18,000

先 付 京の豆乳麺 刻み海苔
前 菜 盛夏の味覚 盛り合わせ
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 稚鮑雲丹焼き
杏蜜煮 はじかみ
煮 物 海老芋饅頭 大根
ヤングコーン 赤パプリカ 青味
銀餡掛け
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 甘味とフルーツ盛り合わせ

和牛しゃぶしゃぶ会席

1名さま ￥15,000

前 菜 盛夏の味覚 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 甘味とフルーツ盛り合わせ



※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。
※各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。

※在り様の状況により、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&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

※写真はいメージです。

<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 五十二次

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

