

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・パン・お飲み物はbuffetボードをご利用くださいませ。
Please use the buffet table for salads, cold dishes, hot dishes, bread, and drinks.

メインディッシュ、デザートはスタッフがお席にお持ちします。
Our staff will bring the main course and dessert to your table.

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.

大人のナポリタン Adult-style Neapolitan	¥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
ジャガイモのニョッキと夏野菜 ゴルゴンゾーラソース Potato gnocchi with summer vegetables and Gorgonzola sauce	¥4,000
真鯛のボワレ コキヤージュのナージュ仕立て Pan-seared sea bream with a coquillage sauce	¥4,200
糸島豚のグリル ローズマリー風味のベルシーソース Grilled Itoshima pork with rosemary-flavored Bercy sauce	¥4,700
梅と大葉の香る太刀魚のボワレ ノイリーソース Pan-seared Beltfish with Plum and Perilla Leaf Aroma, Noilly Prat Sauce	¥5,000
九州産和牛ロースのグリル マデラソース 夏野菜の庭園風 Grilled Kyushu Wagyu beef loin with Madeira sauce and a garden-style summer vegetable dish	¥7,000

本日のデザート
Dessert of the Day

または

プレミアムデザート(+500)
Premium desserts

追加料金500円にて、下記プレミアムデザートへご変更いただけます。
You can upgrade to one of the following premium desserts for an additional 500 yen.

チーズスフレ / ショートケーキ / フルーツタルト
Cheese soufflé / Shortcake / Fruit tart

※数に限りがございますので、あらかじめご了承ください。
Please note that quantities are limited.

※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

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 ¥3,480
Traditional Calcutta Curry

ビーフハンバーグ ¥4,700
Beef Hamburg Steak

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

レモンタルト マスカルポーネアイスを添えて ¥1,300
Lemon tart with mascarpone ice cream

ぶどうのヌガーグラッセ 八女茶ソース ¥1,500
Grape nougat glacé with Yame green tea sauce

甘酸っぱいマンゴーのヴァシュラン ¥1,800
Sweet and sour mango vacherin

キウイフルーツのグラスパフェ ももち浜スタイル ¥1,800
Kiwifruit glass parfait Momochihama style

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

・ オムレツ
Omelet

・ フライドチキン
fried chicken

・ ミニサラダ
Mini salad

・ フライドポテト
French fries

・ デザート
Dessert

・ ハンバーグ
Hamburger steak

・ シーフードドリア
Seafood Doria

※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.

ケーキ Cake	単品 single	セット set
チーズスフレ Cheese soufflé	¥1,200	¥1,750
ショートケーキ Shortcake	¥1,400	¥1,950
フルーツタルト Fruit tart	¥1,500	¥2,050

デザート Dessert	単品 single	セット set
レモンタルト マスカルポーネアイスを添えて Lemon tart with mascarpone ice cream	¥1,300	¥1,850
ぶどうのヌガーグラッセ 八女茶ソース Grape nougat glacé with Yame green tea sauce	¥1,500	¥2,050
甘酸っぱいマンゴーのヴァシェラン Sweet and sour mango vacherin	¥1,800	¥2,350
キウイフルーツのグラスパフェ ももち浜スタイル Kiwifruit glass parfait Momochihama style	¥1,800	¥2,350

セットのお飲み物は、ソフトドリンクの★印からお選びくださいませ。

Please choose your drink from the soft drinks marked with a ★ in your set.

Drink

お飲み物

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
キリングリーンズフリー (334ml) KIRIN Green's Free (334ml)	¥1,000
アクアパンナ (500ml) Aqua Panna (500ml)	¥1,000
サンペレグリーノ (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

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

シャンパン&スパークリング Champagne&Sparkling

[Glass]

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

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

白ワイン White Wine

[Glass]

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

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

赤ワイン Red Wine

[Glass]

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

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

ビール Beer

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

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

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

※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.

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

黒伊佐錦(芋焼酎) KUROISANISHIKI (Sweet potato shochu)	【鹿児島県】	¥900
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