

2022年8月

『LUXE DINING HAPUNA』では5周年にちなんだ5色のハプナバーガーなどをご用意

品川プリンスホテル

合言葉は「Congrats！」 “5” にこだわったメニューなど 感謝の気持ちを込めた周年記念商品を8つのレストランでご用意

【期 間】 2022年9月1日（木）～11月30日（水）

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：佐々木潤）は、3つのレストランが2022年に開業やリニューアルオープン5周年を迎えることを記念して、「Congrats！」と称し、5周年記念特別商品を当ホテル内の8つのレストランにて2022年9月1日（木）から11月30日（水）までご用意いたします。

当ホテルのレストラン『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』、『LUXE DINING HAPUNA』、『和ビストロ いちよう坂』は、2017年以来、多くのお客さまにご利用いただき、おかげさまで今年で5周年を迎えることができました。日頃のご愛顧に感謝し、当ホテル内の8つのレストランにて5周年記念特別商品をご用意いたしました。さまざまなお客さまにお楽しみいただけるバリエーション豊かなメニューを順次ご用意し、お客さまに感謝の気持ちをお伝えしてまいります。

品川プリンスホテル 5周年を迎える3つのレストランのスペシャルメニュー



●『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』

⇒ 開業5周年にちなみ、ブランド牛「佐賀牛」の旨味を存分に味わえるバラエティー豊かなメニュー

●『LUXE DINING HAPUNA』 ※10月よりご提供

⇒ リニューアルオープン5周年を記念し、彩り豊かな5色のハプナバーガーや、5種のカレー

●『和ビストロ いちよう坂』

⇒ 開業5周年を記念し、タパス盛り合わせにグリルプレートセットにした5品の料理



佐賀牛フィレ肉のグリル 温野菜添え トリュフソース
(DINING & BAR TABLE 9 TOKYO)



5色のハプナバーガー、5種のカレー
(LUXE DINING HAPUNA)

品川プリンスホテル レストラン 周年記念「Congrats！」概要

【期間】 2022年9月1日（木）～11月30日（水）※開催期間はレストランにより異なります。

【場所】 品川プリンスホテル内の8つのレストラン

「LUXE DINING HAPUNA」、「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」、
「和ビストロ いちよう坂」、「味街道 五十三次」、「ブーランジュリーシナガワ」、
「コーヒーラウンジ マウナケア」、「カフェ シェール」、「フードコート 品川キッチン」

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/anniversary/>

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL：03-5421-1114

SHINAGAWA PRINCE HOTEL

Anniversary
2022



©本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

品川プリンスホテル レストラン 周年記念「Congrats！」商品について



◆ DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

オープンから5周年を迎えた感謝の気持ちを込め、柔らかくとろける食感のブランド牛「佐賀牛」を使用したメニューをご用意。香ばしくグリルしたお肉をトリュフソースで絡め仕上げた「佐賀牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ」や、アラカルトでご用意した佐賀牛の旨味を存分に堪能していただける「佐賀牛フィレ肉のグリル 温野菜添え トリュフソース」、¥18,000のコースのメインには「佐賀牛フィレ肉のグリル トリュフソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム」など、バラエティー豊かな佐賀牛のメニューをお楽しみいただけます。

【期 間】 2022年9月1日（木）～11月30日（水）

【提 供 時 間】 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M./ディナー 5:30P.M.～10:00P.M. ※メニューによりご提供時間が異なります。

【メニュー・料金】 ・佐賀牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ ¥8,000
・佐賀牛フィレ肉のグリル 温野菜添え トリュフソース ¥12,000
・5th Anniversary Specialty Dinner ¥18,000 など



佐賀牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ



5th Anniversary Specialty Dinner



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 内観



◆ LUXE DINING HAPUNA

リニューアルオープンから5周年を迎えたbuffetレストラン「LUXE DINING HAPUNA」では、オリジナルのバンズやパテ、ソースを使用して仕上げた人気のハプナバーガーを5周年にちなみ彩り豊かな5色のラインナップでご用意。小さくても満足感のある食べ応えに加え、ハプナバーガーの可愛い見た目もお楽しみいただけます。そのほかにもバターチキンカレーやシーフードグリーンカレーなどの5種のカレーなど、“5”にこだわったメニューをbuffetボードにご用意いたします。

【期 間】 2022年10月1日（土）～11月30日（水）

【提 供 時 間】 ディナー 平日 5:00P.M.～9:30P.M. / 土休日 5:00P.M.～10:00P.M.

【メニュー・料金】 ディナーbuffet おとな1名さま ¥7,000 より



5色のハプナバーガー



5種のカレー（バターチキンカレー、シーフードグリーンカレー、トマトカレー、ベジタブルカレー、ハプナカレー
※右上から時計回り）



LUXE DINING HAPUNA 内観



◆ 和ビストロ いちよう坂

ライブキッチンから繰り出されるお食事、お酒、音楽を楽しむおとなの社交場として、2017年4月にオープン。

5周年を記念し、4種のタパス、グリルプレート（ジャークチキン&グリルソーセージ）の5品の料理と乾杯スパークリング付きのセットメニューをご用意いたしました。

【期 間】 2022年9月1日（木）～11月30日（水）

【提 供 時 間】 ディナー 5:00P.M.～10:00P.M.

【メニュー・料金】 5th アニバーサリーセットメニュー 1名さま ¥2,002



5th アニバーサリーセットメニュー

◆ 味街道 五十三次

秋を代表する松茸土瓶蒸しや、活鮑、活伊勢海老など、贅沢な食材が揃うコースを、ホテル高層階から望む東京の景色とともに楽しみいただけます。

【期 間】 2022 年 9 月 5 日（月）～10 月 31 日（月）
【提 供 時 間】 ディナー 5:00P.M.～10:00P.M.
【メニュー・料金】 秋の美食菜膳 2 名さま ¥ 50,000（サービス料込み）



秋の美食菜膳

◆ ブーランジュリーシナガワ

5 周年を迎える 3 つのレストランで提供している 5 種類のブレッド（富良野ミルクopp・赤ワインパン・アマニロール・ブリオッシュ・トマトロール）を詰め合わせたアニバーサリーアソートと、クルミ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツを練りこんだ木の実のショコラブレッドをご用意いたしました。

【期 間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 30 日（水）
【提 供 時 間】 9:00A.M.～7:00P.M.
【メニュー・料金】 ・アニバーサリーアソート ¥ 400
・木の実のショコラブレッド ¥ 500



木の実のショコラブレッド、
アニバーサリーアソート（左から）

◆ コーヒーラウンジ マウナケア

モンブランやフルーツタルト、カシスシャーベットなどさまざまなスイーツを一皿でお楽しみいただけるスイーツプレートをご用意いたしました。

【期 間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 30 日（水）
【提 供 時 間】 11:00A.M.～7:00P.M.
【メニュー・料金】 5th Anniversary Plate ¥ 2,000



5th Anniversary Plate

◆ カフェ シエール

約 5 時間以上煮込み、牛すじの旨味を詰め込んだ牛すじカレーをはじめ、人気のランチメニューをお得にお楽しみいただけます。

【期 間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 30 日（水）
【提 供 時 間】 ランチ 11:30A.M.～4:00P.M.
【メニュー・料金】 ・カレーまたはパスタ 1 品＋ケーキセット ¥ 2,017
・ステーキランチ ¥ 2,017 ほか



牛すじカレー

◆ フードコート 品川キッチン「カレーショップ シエール」

「カレーショップ シエール」の人気メニュー 5 品の中から 1 品とキッズカレーがセットになった、親子でお楽しみいただけるメニューをご用意いたしました。

【期 間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 30 日（水）
【提 供 時 間】 平日 11:30A.M.～7:00P.M. ※金曜日は 8:00P.M.まで
土休日 11:00A.M.～8:00P.M.
【メニュー・料金】 カレーまたはオムライス 1 品＋キッズカレー 1 品＋ソフトドリンク 2 品 ¥ 2,000



「カレーショップ シエール」メニュー

※料金には消費税が含まれております。※記載が無い限り、別途会計時に 10%(DINING & BAR TABLE 9 TOKYO は 13%) のサービス料を加算させていただきます。（「フードコート 品川キッチン」の商品、およびテイクアウト商品を除く）※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。
※当社のレストラン、宴会場など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など（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。
※状況により営業内容が変更とな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時点（8 月 30 日）の情報です。