

2022年9月

人気メニューを特別仕様でご用意し、「Congrats!」な気持ちを表現

品川プリンスホテル

リニューアルオープン5周年を迎えた『LUXE DINING HAPUNA』 カラフルな5色のハプナバーガーや5種のカレーなど “5”にこだわった特別メニューを期間限定でご用意

【期間】2022年10月1日(土)～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、ブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』が2022年に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、感謝の気持ちを込めた5周年記念特別メニューを2022年10月1日(土)から11月30日(水)まで、ディナータイム限定でご用意いたします。

当ホテルオリジナルのバンズやパテ、ソースを使用する人気のハプナバーガーを5周年にちなみカラフルな5色のラインナップでご用意。いちごを使用し色付けしたピンク・ほうれん草の緑などの色鮮やかなバンズに、食べ応えのあるパテ、甘みを感じるソースなど、味にも見た目にもこだわったハプナバーガーをお楽しみいただけます。また同じく人気メニューであるカレーも、牛肉を使用した定番のハプナカレーに加え、エビやイカを使用した本格的なシーフードグリーンカレー、茄子・ズッキーニなどの野菜の旨味が溶け込んだベジタブルカレーなど5種類のカレーをご用意いたします。そのほか、季節ごとにご用意しているおひとりさま1皿限定のスペシャルティ「牛フィレ肉のブリオッシュ包み ソースフォレストイエール」や「ウニのフラン イクラ添え」をはじめ、「五香粉香る豚の角煮」などバラエティ豊かなブッフェメニューをお楽しみいただけます。

2017年のリニューアルオープン以来、当レストランは累計約245万人のお客さまにお越しいただきました。これからも多くのお客さまにお楽しみいただけるメニューをご用意し、ブッフェレストランのトップランナーを目指して歩んでまいります。



紫芋(紫)・ほうれん草(緑)・いちご(ピンク)などを使用し色付けしたカラフルな5色のハプナバーガー



さまざまな味わいの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)



バリエーション豊かなディナーブッフェメニュー

品川プリンスホテル『LUXE DINING HAPUNA』5周年記念 デイナー営業 概要

【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】ディナーブッフェ おとな1名さま ¥7,000より

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/hapuna/news/>

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114



※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。※上記内容はリリース時点(9月16日)の情報です。※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。※状況により営業内容が変更となる場合もございます。※写真はイメージです。※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。

©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。