2026年10月1日～10月31日

個室　お祝い　慶事会食

味街道 五十三次

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ご予約制

営業時間はホームページをご確認ください。
期　　間：2026年9月1日(火)～2026年10月31日(土)
場　　所：個室

会席　琴
¥10,000

祝い肴	秋分の味覚　盛り合わせ
温　物	茶碗蒸し　餡かけ
祝い盛り	お造り二種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （海老　野菜二種）
食　事	お赤飯　赤出汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　葵
¥13,000

先　付	南瓜胡麻豆腐　イクラ　美味だし
祝い肴	秋分の味覚　盛り合わせ
祝い盛り	お造り三種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （海老 野菜三種）
食　事	お赤飯　赤出汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　雅
¥15,000

先　付	南瓜胡麻豆腐　イクラ　美味だし
祝い肴	秋分の味覚　盛り合わせ
祝い盛り	お造り三種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 和牛炙り焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （車海老二尾　野菜二種）
食　事	握り寿司三貫　赤出汁
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

■個室料金　1部屋120分制　¥11,000～（6～20名さま）

＊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。
＊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。
＊一部お料理の変更も承ることができますが、併せて料金が変わる場合がございますのでご了承ください。
＊ご予約の確定、キャンセルは一週間前、最終人数のご確認は3日前までにお願いいたします。
＊ご予約日2日前～当日の人数減の場合はキャンセル料金をいただく場合がございます。

お問合せ・ご予約は TEL：03-5421-1114（レストラン予約）

Prince Hotel Shinagawa

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 ご法要

味街道 五十三次

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ご予約制

営業時間はホームページをご確認ください。
期　　間：2026年9月1日(火)～2026年10月31日(土)
場　　所：個室

ご法要・お別れ会　～会席コース～

会席　百合 ¥10,000

前　菜	秋分の味覚　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	サーモン函館葱味噌焼き 丸十蜜煮　甘酢生姜
煮　物	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ (穴子　野菜三種)
食　事	炊き込み御飯 味噌汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　木蓮 ¥13,000

先　付	南瓜胡麻豆腐　イクラ　美味だし
前　菜	秋分の味覚　盛り合わせ
お造り	三種盛り合わせ
焼　物	サーモン函館葱味噌焼き 丸十蜜煮　甘酢生姜
煮　物	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ (穴子　野菜三種)
食　事	炊き込み御飯 味噌汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　桔梗 ¥15,000

先　付	南瓜胡麻豆腐　イクラ　美味だし
前　菜	秋分の味覚　盛り合わせ
お造り	三種盛り合わせ
焼　物	サーモン函館葱味噌焼き 和牛炙り焼き 丸十蜜煮　甘酢生姜
煮　物	笹垣信田　里芋　大根 紅葉人参　青味 蟹餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ (穴子　野菜二種)
食　事	握り寿司三貫　味噌汁
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

＊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。
＊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。
＊一部お料理の変更も承ることができますが、併せて料金が変わる場合がございますのでご了承ください。
＊ご予約の確定、キャンセルは一週間前、最終人数のご確認は3日前までにお願いいたします。

お問合せ・ご予約は TEL：03-5421-1114（レストラン予約）

Prince Hotel Shinagawa

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

個室会食　お子さまメニュー

味街道 五十三次

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 五十三次

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)
麹幻(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
オレンジ

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)
麹幻(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
オレンジ

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)
麹幻(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
オレンジ

※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

2026年11月1日～11月30日

個室　お祝い　慶事会食

味街道 五十三次

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ご予約制

営業時間はホームページをご確認ください。
期　　間：2026年11月1日(土)～2026年11月30日(月)
場　　所：個室

会席　琴
¥10,000

祝い肴	立冬の味覚　盛り合わせ
温　物	茶碗蒸し　餡かけ
祝い盛り	お造り二種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	蓮根饅頭　大根　筍 梅麸　青味　銀餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （海老　野菜二種）
食　事	お赤飯　赤出汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　葵
¥13,000

先　付	百合根豆腐　ラディッシュ 山葵　美味だし
祝い肴	立冬の味覚　盛り合わせ
祝い盛り	お造り三種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	蓮根饅頭　大根　筍 梅麸　青味　銀餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （海老 野菜三種）
食　事	お赤飯　赤出汁　香の物
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　雅
¥15,000

先　付	百合根豆腐　ラディッシュ 山葵　美味だし
祝い肴	立冬の味覚　盛り合わせ
祝い盛り	お造り三種盛り合わせ
家喜物	真鯛若狭焼き 和牛炙り焼き 金箔お多福豆 実り稲穂　曙生姜
多喜合わせ	蓮根饅頭　大根　筍 梅麸　青味　銀餡掛け
揚げ物	天婦羅盛り合わせ （車海老二尾　野菜二種）
食　事	握り寿司三貫　赤出汁
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ

■個室料金　1部屋120分制　¥11,000～（6～20名さま）

＊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。
＊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。
＊一部お料理の変更も承ることができますが、併せて料金が変わる場合がございますのでご了承ください。
＊ご予約の確定、キャンセルは一週間前、最終人数のご確認は3日前までにお願いいたします。
＊ご予約日2日前～当日の人数減の場合はキャンセル料金をいただく場合がございます。

お問合せ・ご予約は TEL：03-5421-1114（レストラン予約）

Prince Hotel Shinagawa

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　ご法要

味街道 五十三次

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ご予約制

営業時間はホームページをご確認ください。
期　　間：2026年11月1日(土)～2026年11月30日(月)
場　　所：個室

ご法要・お別れ会　～会席コース～

会席　百合 ¥10,000

前　菜　立冬の味覚　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　鰤照り焼き
菊花大根　甘酢生姜

煮　物　蓮根饅頭　大根　筍
梅麸　青味　銀餡掛け

揚げ物　天婦羅盛り合わせ
(穴子　野菜三種)

食　事　炊き込み御飯
味噌汁　香の物

デザート　甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　木蓮 ¥13,000

先　付　百合根豆腐　ラディッシュ
山葵　美味だし

前　菜　立冬の味覚　盛り合わせ

お造り　三種盛り合わせ

焼　物　鰤照り焼き
菊花大根　甘酢生姜

煮　物　蓮根饅頭　大根　筍
梅麸　青味　銀餡掛け

揚げ物　天婦羅盛り合わせ
(穴子　野菜三種)

食　事　炊き込み御飯
味噌汁　香の物

デザート　甘味とフルーツの盛り合わせ

会席　桔梗 ¥15,000

先　付　百合根豆腐　ラディッシュ
山葵　美味だし

前　菜　立冬の味覚　盛り合わせ

お造り　三種盛り合わせ

焼　物　鰤照り焼き
和牛炙り焼き
菊花大根　甘酢生姜

煮　物　蓮根饅頭　大根　筍
梅麸　青味　銀餡掛け

揚げ物　天婦羅盛り合わせ
(穴子　野菜二種)

食　事　握り寿司三貫　味噌汁

デザート　甘味とフルーツの盛り合わせ

＊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。
＊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。
＊一部お料理の変更も承ることができますが、併せて料金が変わる場合がございますのでご了承ください。
＊ご予約の確定、キャンセルは一週間前、最終人数のご確認は3日前までにお願いいたします。

お問合せ・ご予約は TEL：03-5421-1114（レストラン予約）

Prince Hotel Shinagawa

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

個室会食　お子さまメニュー

味街道 五十三次

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 五十三次

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)
麹幻(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
オレンジ

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)
麹幻(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
オレンジ

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)
麹幻(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
オレンジ

※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