

DINING MENU



Assorted Hokkaido Sausages

北海道産ソーセージ盛り合わせ

¥3,800



The Prince Park Tower Tokyo

2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.



北海道フェア 2026 *Hokkaido Fair*



Hokkaido Fish & Chips

北海道産フィッシュ&チップス

¥3,200



Wagyu Bolognese with Hokkaido Mushrooms

北海道産キノコと和牛のボロネーゼ

¥3,200



Hokkaido French Fries

北海道産じゃがいものフライドポテト

¥1,800

KOBE Beef Hamburger 神戸ビーフハンバーガー



¥ 8,000

A luxurious hamburger combining KOBE Beef patties blended by the chef's special blend with mellow truffle sauce and French comte cheese. The dish offers the sweetness and aroma unique to KOBE Beef, as well as a rich taste of the meat's original flavor.

シェフこだわりのブレンドで配合した神戸牛のパテに芳醇なトリュフソース、フランス産コンテチーズを組み合わせた贅沢なハンバーガー。神戸牛ならではの甘みや香りに加えて肉本来の旨味をふんだんに味わえる一品。

※This dish contains Pork

Foie Gras Sandwich
フォアグラサンド

¥ 6,380

The legendary menu of the Akasaka Prince Hotel, which welcomed distinguished guests from Japan and abroad during the Showa period, was much admired by many people. The deep flavor and aroma of this dish was highly praised by customers, and once tasted, it was unforgettable. It is a dish that conveys the splendor of the time to the present day.

昭和の時代、国内外の賓客をお迎え入れし、多くの人々の憧れを集めた赤坂プリンスホテルの伝説的メニュー。深みのある味と香りは絶品だとお客さまから好評を博し、一度食べたら忘れられない味として愛されてきました。当時の華やぎを現代に伝える一品です。



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記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（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Appetizer / Soup 前菜 / スープ

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Prosciutto Ham ロメインレタスと生ハムのシーザーサラダ	※This dish contains Pork	¥3,200
Smoked Salmon with Colorful Vegetables and Herbs スモークサーモン 彩り豊かな野菜とハーブとともに		¥3,200
Tapas Plate (One portion for 2 ~ 3 people) タパスプレート (2 ~ 3名さま)	※This dish contains Pork	¥6,800
Popcorn shrimp with Goyouran Tartare Sauce ポップコーンシュリンプ 御養卵のタルタルソース		¥3,800
Caviar Frappe (30g) Stellar Garden Style キャビアフラッペ (30 g) ステラガーデンスタイル		¥14,000
Mixed Nuts ミックスナッツ		¥1,300
Olives & Pickles オリーブ & ピクルス		¥1,500
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ		¥3,200
Minestrone Soup ミネストローネスープ	※This dish contains Pork	¥2,700



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記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（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

	Chef's Recommended Fresh Fish Roasted Tomato Sauce シェフおすすめ鮮魚のロースト トマトソース	¥ 4,200
	Sauteed Prawns with Lemongrass Americaine Sauce 海老のソテー レモングラス香るアメリカヌソース	¥ 4,500
	Grilled Thick-Sliced Bacon (120g) Saikyo Miso Flavor with Mustard 厚切りベーコン(120 g)のグリル 西京味噌風味のマスタード添え	¥ 2,800
★	Grilled Fuji Chicken thigh meat with Warm Vegetable and Mustard 富士の鶏腿肉のグリル 温野菜とマスタード添え <i>We Kindly ask for 30 minutes to prepare and serve your dishes.</i> お料理の提供まで30分ほどお時間を頂戴いたします。	¥ 4,000
★	Roasted Lamb with Red Wine and Jus onion 仔羊のロースト 赤ワインと玉葱のジュ <i>We Kindly ask for 30 minutes to prepare and serve your dishes.</i> お料理の提供まで30分ほどお時間を頂戴いたします。	¥ 8,200
★	Grilled Wagyu Beef Fillet (120g) with Warm Vegetables 黒毛和牛フィレ肉 (120 g) のグリル 温野菜添え <i>We Kindly ask for 30 minutes to prepare and serve your dishes.</i> お料理の提供まで30分ほどお時間を頂戴いたします。	¥ 16,000
	Bread パン	¥ 800



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記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（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。



Margherita Pizza with Fruit Tomato
フルーツトマトのマルゲリータ

¥ 3,200

Seafood Spaghetti in Tomato Sauce
海の幸トマトソーススパゲッティ

¥ 3,200



Beef Steak Sandwich
ビーフステーキサンドウィッチ

¥ 7,000

Vegetable Salad with Sherry Vinegar
彩り豊かな野菜のサラダ仕立て シェリービネガー風味

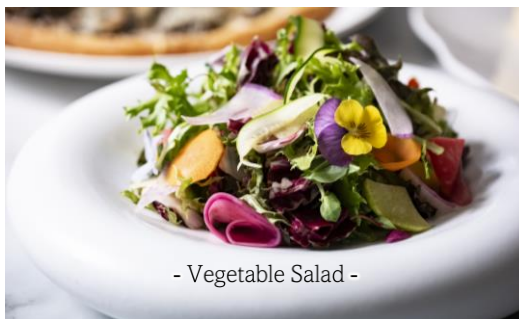
¥ 2,300

Mushroom Potage with Fresh Mushrooms
茸のポタージュ フレッシュマッシュルームを添えて

¥ 2,500

White Bean Falafel with Warm Vegetables and Roasted Onion Jus
白いんげん豆のファラフェル 温野菜と焼き玉葱のジュ

¥ 3,500



Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記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（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。

Sweets / Fruits

スイーツ / フルーツ

Various Ice Cream (Vanilla、Chocolate、Matcha) アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート、抹茶)	¥2,000
Various Sherbet (Mango、Lemon、Pear、Strawberry) シャーベット各種 (マンゴー、レモン、洋ナシ、イチゴ)	¥2,000
Baked-Style Cheesecake with Fruits ベイクドチーズケーキ フルーツ添え	¥2,500
Frozen Nougat ヌガーグラッセ	¥2,300
Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	¥3,800
Assorted Chocolate ※This dish contains Pork チョコレート盛り合わせ	¥3,800



Coffee

コーヒー

Original Blended Coffee オリジナルブレンドコーヒー	¥1,400	Café Latte カフェ・ラテ	¥1,500
American Coffee アメリカンコーヒー	¥1,400	Cappuccino カプチーノ	¥1,500
Iced Coffee アイスコーヒー	¥1,400	Espresso エスプレッソ	¥1,400
Café au Lait カフェ・オ・レ	¥1,500	Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥1,400

Tea / Flavored Tea / Herbal Tea

紅茶 / フレーバーティー / ハーブティー

Darjeeling ダージリン	¥1,500	Chamomile Tea カモミール	¥1,500
Earl Grey アールグレイ	¥1,500	Green Tea 緑茶	¥1,500
Iced Tea アイスティー	¥1,500		

Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.
※表記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（15%）を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.
※仕入れの状況によりメニュー内容に変更のある場合がございます。