

2023年2月

高層階のお部屋確約のプランで都心の景色を堪能

品川プリンスホテル

品川駅徒歩約2分のホテルで一足早く食でお花見気分！ 彩り鮮やかな桜御膳ディナー付きステイを販売

【期間】2023年3月1日(水)～3月31日(金)まで

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、高層階のレストランにて春の食材をふんだんに使用した、彩り豊かな三段重のディナーをお楽しみいただけるステイプランを2023年3月1日(水)から3月31日(金)まで販売いたします。

立春が近づき、少しずつ春の訪れを感じる季節。主要ターミナルからも好アクセスの立地に位置する当ホテルにて、一足早く食でお花見気分をお楽しみいただけるステイプランをご用意いたしました。お部屋は28F以上の高層階を確約。ご滞在中は大きな窓に広がる都心の景色を、お部屋からゆったりとご堪能いただけます。またご夕食は高層階のレストラン『味街道 五十三次』にて、春の食材を使用した桜御膳をご用意。当プランのご宿泊者さま限定特典の桜色のかわいらしいグラスワインとともに、たらの芽の天婦羅やちらし寿司、蛤のお吸い物など、春らしく彩り鮮やかに仕上げたディナーをお楽しみいただけます。お部屋で楽しめる桜の香りのバスアメニティもご用意し、都心のホテルで気軽に春気分を満喫していただける優雅なご滞在をご提案いたします。

『春爛漫 桜御膳 STAY ～三段重の花便り～』プラン 概要

【期間】2023年3月1日(水)～3月31日(金)まで

【料金】1名さま ¥22,935より(メインタワー ツインルーム 1室2名さまご利用時)

【内容】高層階のお部屋でのご宿泊(メインタワー28F以上確約)、春爛漫 桜御膳(レストラン『味街道 五十三次』でのご夕食)、ご宿泊特典としてご夕食時のワンドリンク(桜色のグラスワイン)、桜の香りのバスアメニティ、ご朝食

春爛漫 桜御膳

<壺の重> 海老香草和え/水雲酢/里芋鶏そぼろ掛け/菜の花黄味揚げ/蛸旨煮/酢蓮根/鱈西京焼/
花団子/花びら百合根

<式の重> 豚角煮/溶き辛子/大根旨煮/柚子/馬鈴薯揚げ煮/筍/桜人参/絹さや

<参の重> 国産牛炙り焼き/鶏照り焼き/焼野菜(アスパラガス、エリンギ)

<別 皿> 揚物:天婦羅盛り合わせ(海老・ホタルイカ・椎茸・たらの芽)、おろし、天つゆ/
食事:ちらし寿司、甘酢生姜、お吸い物 蛤、三つ葉、桜の花/デザート:桜餅、メロン、オレンジ

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/spring2023/dinner>

レストラン『味街道 五十三次』の春爛漫 桜御膳



高層階のお部屋で楽しむ都心の景色

【ご予約・お問合せ】品川プリンスホテル 宿泊予約係 TEL: 03-3440-1111

※料金には1泊室料、朝食、消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(2月1日)の情報です。

◎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