

旬の素材に、シェフが腕を振るうパーティープラン

Hotel Party Plan

buffet

料理 12品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **8,000円** (税込)

オードブル4種

パテドカンパーニュとピクルス
スモークサーモンとモッツアレラチーズ
白身魚のエスカベッシュとピクルス
タコのラビゴットソースと小海老のマリネ

彩野菜のサラダ特製ドレッシング

エビカレーマカロニグラタン

点心2種

白身魚のフリット
スウィートチリソース

鶏モモ肉の低温調理
カンネリーニのトマト煮込み添え

上海焼きそば

デザート盛り合わせ

buffet

料理 14品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **9,500円** (税込)

オードブル4種

パテドカンパーニュとピクルス
スモークサーモンとモッツアレラチーズ
白身魚のエスカベッシュとピクルス
タコのラビゴットソースと小海老のマリネ

スチームチキンと彩り野菜のシーザーサラダ

海鮮網春巻き アジアンスタイル

豚肉のハーブローストと
カンネリーニのトマト煮込み

白身魚と魚介のピヤベース仕立て

ローストビーフとマッシュポテトの
特製デミグラスソース

点心3種

特製煮穴子ちらし寿司

デザートとフルーツの盛り合わせ

卓盛り

料理 8品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **9,500円** (税込)

ポークリエットのクロスティーニと
テリーヌ2種 盛り合わせ

スモークサーモンサラダ仕立てと
スズキのエスカベッシュ

スチームチキンと
彩野菜のシーザーサラダ

白身魚フリットと海鮮網春巻き
アジアンスタイル

点心3品盛り合わせ

豚肉のハーブローストと
カンネリーニのトマト煮込み

上海風海老焼きそば

デザートとフルーツ盛り合わせ

コース

料理 7品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **12,000円** (税込)

シェフおすすめ
前菜盛り合わせ

生ハムのサラダ仕立て
自家製フルーツドレッシング

本日お魚とホタテのオープン焼き
南仏風お野菜のトマト煮と共に

特製ローストビーフと季節のお野菜
赤ワインソース

パン

本日のデザート盛り合わせ

カフェ

飲み放題メニュー

瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ウイスキー、日本酒
オレンジジュース、ウーロン茶

※写真はイメージです。

※25名様以上のご予約(8,000円のプランは30名様以上)より承ります。
※上記料金に他に、別途宴会室料を頂きます。
※ご開催日2週間前までにプラン内容、ご利用人数の確定をお願いいたします。
※ご飲食、備品類につきましては、開催日2日前以降の変更はいたしかねます。

※上記は消費税込の金額です。仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。上記以外にもご予算等アレンジは可能です。お気軽にご相談ください。



SOTETSU
GRAND FRÉSA
TOKYO-BAY ARIAKE

相鉄グランドフレッサ
東京ベイ有明

〒135-0063 東京都江東区有明 3-6-6
りんかい線国際展示場駅 徒歩3分/ゆりかもめ東京ビックサイト駅 徒歩3分

お問い合わせ・
ご予約は宴会予約係まで

TEL 03-5530-3618

ariake_banquet@sotetsu-group.jp

