

TOKYO PRINCE HOTEL

# BANQUET PARTY PLAN

東京プリンスホテル 宴会場パーティープラン



2024.4.1 Mon. - 2025.3.31 Mon.

## ■プランご案内

お食事形式	立食bufféスタイル / 着席コーススタイル
ご利用人数	立食bufféスタイル 50名さまより / 着席コーススタイル 30名さまより
会場	3F・11F 中宴会場 ※2F大宴会場をご利用の際は別途会場料、音響照明費をいただきます。
プラン内容	お料理・フリードリンク(2時間) 会場料、音響照明料(基本照明+有線マイク2本)、サービス料・消費税
ご利用時間	2時間

## ■料金(1名さま)

立食 bufféスタイル	■ ¥15,000 ■ ¥13,000
着席 コーススタイル	■ ¥15,000 ■ ¥13,000

## ■オプション

1	フリードリンク30分延長 1名さま¥1,000
2	スクリーン+プロジェクター(1.8m×1.8m/2,500lm)¥55,000より
3	テーブル飾花 ¥4,400より





## 立食buffestail

### ¥15,000

#### ●洋食

華やかなバラエティーオードブル小鉢盛り  
ミックスサンドウィッチとカツサンドの盛り合わせ  
真鯛のヴァブール 彩り野菜添え  
シャンパンソース  
香草でマリネした牛ロース肉のローストビーフ  
ポテトグラタン添え グレービーソース  
鶏もも肉のソテーデユカの香り  
オレンジ風味のソース  
串揚げの盛り合わせ  
ホテル特製ビーフカレーライス

#### ●寿司

握り寿司桶盛り

#### ●和食

国産牛すき煮 ※6~9月は国産牛冷しゃぶ  
サラダ仕立て 胡麻ポン酢添え  
海老と野菜の天麩羅盛り合わせ  
ゆかり塩添え  
鰻一口丼  
割子そば 薬味添え

#### ●中華

蟹爪のフライ レモンソルト添え  
海老のチリソース煮  
五目餡かけ焼きそば

#### ●デザート

デザート各種  
フルーツ盛り合わせ  
コーヒー・紅茶

### ¥13,000

#### ●洋食

パテ・ド・カンパーニュと  
コールミートの盛り合わせ ピクルスを添えて  
バラエティーサンドウィッチ  
オーストラリア産 牛肉のソテー  
ポテトグラタン添え ラディッシュソース  
豚肩ロースのゆっくりロースト  
豆とトマトのソース  
スパイスのアクセントを加えて  
真鯛のポワレ 彩り野菜添え  
シードル風味のソースとあわせて  
しめじと長ねぎ、牛肉のピラフ  
ポリネシアンソースと白胡麻をあわせて  
揚げ物の盛り合わせ

#### ●和食

鮪・鯛湯霜造り サラダ仕立て  
卸しポン酢添え  
鶏もも肉八幡巻き  
鮭・いくら小丼  
割子そば 薬味添え

#### ●中華

海老のチリソース煮  
白身魚のスチーム フィッシュソース  
上海風焼きそば

#### ●デザート

デザート各種  
フルーツ盛り合わせ  
コーヒー・紅茶

## 着席コーススタイル

### ¥15,000

スモークサーモンと野菜のプレッセ  
プティサラダ添え キャビア飾り  
ビーツとマンゴーの華やかな2種のソースで  
茸のクリームポタージュスープ  
カプチーノ仕立て  
ほのかに香るシナモンのアクセントを加えて

真鯛のポワレ ソースシャンパーニュ  
セロリラブのピュレと  
彩り野菜をあしらえて

オーストラリア産牛ロース肉のゆっくりロースト  
ポテトのミルフィーユと温野菜添え  
香り高いソースマルシャンドヴァンとともに

ガトーオペラ  
フルーツとラズベリーソース添え

コーヒー  
パン

### ¥13,000

魚介類の香草オイルマリネと彩り野菜の  
“菜園風”フィヨルドビー飾り  
オレンジ香るドレッシングで

軽く仕上げたカリフラワーの  
クリームポタージュスープ  
カプチーノ仕立て

オーストラリア産牛ロース肉のゆっくりロースト  
ポテトグラタンと温野菜添え  
ソースポワブラード

ラズベリームース  
フルーツとマンゴーソース添え

コーヒー  
パン

## DRINK MENU

ビール/ウイスキー(ハイボール)/ワイン(赤・白)/焼酎/  
オレンジジュース/ウーロン茶

※本プランで使用するお米は、国産米を使用しております。※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2週間前までにお申し出ください。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※ご利用会場、ご予約時期により、別途追加料金をいただく場合がございます。※写真はイメージです。

■お問合せ・ご予約 宴会予約係 TEL: 03-3432-1111 (代表) (受付時間/9:30A.M.~6:00P.M.)

### 東京プリンスホテル

〒105-8560 東京都港区芝公園3-3-1 [www.princehotels.co.jp/tokyo/](http://www.princehotels.co.jp/tokyo/)

- 電車/JR線・東京モノレール浜松町駅から徒歩10分。都営地下鉄三田線御成門駅(A1)から徒歩1分。都営地下鉄浅草線・大江戸線大門駅(A6)から徒歩7分。都営地下鉄大江戸線赤羽橋駅(赤羽橋口)から徒歩7分。地下鉄日比谷線神谷町駅(3番)から徒歩10分。
- お車/東京駅から4km(平常時 約10分)。羽田空港から首都高速芝公園ランプ経由16km(平常時 約15分)。東京シティアターミナル(箱崎)から平常時 約15分。

東京プリンスホテル Webサイト  
パーティープラン詳細ページ

[www.princehotels.co.jp/tokyo/banquet/party/](http://www.princehotels.co.jp/tokyo/banquet/party/)

