

Chef's Palette パーティープラン

(2時間制／要予約 ※ご利用日の3日前まで)

期 間＝2024年4月1日(月)～5月31日(金)まで／時 間＝5:00P.M.～9:00P.M. (L.O.8:30P.M.)



■洋食コーススタイル ¥12,000

桜エビと生ハムのマカロン 文旦の香り

レインボーマスのグラブリックス レフォールとビーツ 2種のソース

コンソメスープのパイ包み焼き／オマールエビのポワレと舌平目のムース

国産牛のグリエ トリュフソース トリュフ塩を添えて／パティシエ特製デザート

■洋食コーススタイル ¥10,000

ベニズワイガニと野菜のプレスセ ビーツのタルティース

コンソメスープのパイ包み焼き

鱈のポワレ ブルーチーズソース バジルの香り

牛頬肉の赤ワイン煮込み／パティシエ特製デザート

《フリーフローメニュー》

ビール(中瓶) スパークリングワイン ワイン(赤・白) ウイスキー ジン ウォッカ ソーダ水
ジンジャーエール コカ・コーラ オレンジジュース ウーロン茶

■立食スタイル ¥6,500

本日のオードブル2種、フライ2種／シェフおすすめ肉料理、パスタ

本日のプレートメニュー／シーザーサラダ／パティシエおすすめデザート3種

《フリーフローメニュー》

ワイン(赤・白) スパークリングワイン ジン ウォッカ ウイスキー 焼酎(芋・麦)
ソーダ水 ジンジャーエール コカ・コーラ オレンジジュース ウーロン茶



～個室のご案内～

個室: 10～20名さま

室料: ¥10,000



※コース・個室料金には消費税が含まれております。お会計時に別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※他の割引券等との併用は出来ません。
※当社のレストラン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事前にお申し出ください。
※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。※写真はイメージです。※お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします。

カフェ&ダイニング Chef's Palette ご予約・お問合せ TEL 03-5954-2254 受付時間 10:30A.M.～6:00P.M.

■交通のご案内■ お車、バス、タクシーでお越しの場合は、首都高速5号線東池袋ランプと直結

サンシャインシティプリンスホテル

〒170-8440 東京都豊島区東池袋3-1-5

