

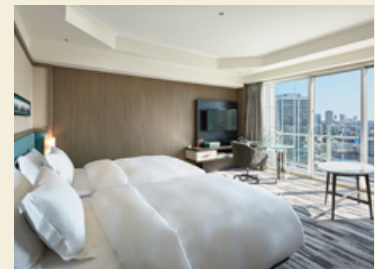
THE PRINCE PARK TOWER TOKYO
客室配信パッケージプラン
Live Streaming in rooms

宴会場のライブ映像を客室へ配信できる宴会パッケージプラン。
大人数での宴会場利用を避けながら客室でライブ配信をご覧いただけるため、
感染リスクに配慮しながら、一緒に宴席の一体感を味わっていただけます。

IMAGE 配信イメージ



■ 宴会場(B2) イベント実施
式典／表彰式／会議／講演会／アーティスト公演／ショー／コンテスト／商品発表会



■ 客室
モニターでライブ映像を視聴

POINT ポイント

- 宴会場のライブ映像をリアルタイムで客室に配信。
映像・音声を高解像度・高音質で配信するため、その場に参加しているような臨場感を得られます。
- ホテル内での配信のため、一般のWeb配信より遅延が少なく、高品質の動画をご覧いただけます。
- 客室で最低限の人数で視聴できるため、より安全・安心に宴席にご参加いただけます。

PRICE 料金

客室配信プラン料金

+

宴会場料金

+

客室料金

■客室配信プラン料金

客室数	客室配信プラン料金(税込)	設定・チェック人員
10室まで	¥490,000(¥539,000)	2名
20室まで	¥510,000(¥561,000)	3名
30室まで	¥530,000(¥583,000)	4名
40室まで	¥570,000(¥627,000)	6名
50室まで	¥590,000(¥649,000)	7名
60室まで	¥610,000(¥671,000)	8名
100室まで	¥730,000(¥803,000)	14名
120室まで	¥770,000(¥847,000)	16名

以降10室ごとに¥40,000(税込・¥44,000)追加となります。
※宴会場料金・客室料金は別途頂戴いたします。

■客室配信プラン内容

[含まれる機材]

- ・ライブカメラ 1台(カメラマン1名含む)
- ・ケーブル配線
- ・増幅器
- ・光コンバーター
- ・設営費 ※客室数の増減により変動いたします。

※客室配信プラン料金には、消費税が含まれております。
※宴会場における音響照明料金は別途頂戴いたします。

OPTION MENU インルームダイニング対応メニュー



和洋彩り膳 1名さま ¥8,000

- [和食前菜] 海老の艶煮 穴子の小袖寿司 細巻き玉子
豚の角煮チーズ焼き 帆立の黄金焼き 彩り野菜とあしらい添え
※国産米使用
- [洋食] ローストビーフ・スモークサーモン・蟹のミックスサンドウィッチ
ピンチョス(チーズ、シーフードテリーヌ、パテ・ド・カンパーニュ、野菜のピクルス)
真鯛のフリット プロバンス風・ラングスティヌ カダイフ揚げ バジル風味
牛ロース塩麹マリネ 和風ソース ポテトのグラタンと彩りグリル野菜添え
- [洋食] 貝だくさん魚介のサフランスープ
- [デザート] マンゴープリン ココナッツタピオカ添え



和洋三段重 1名さま ¥10,000

- [和食前菜] 青菜のお浸し ずわい蟹 白身魚の南蛮漬け チャービル
- [焼き物] カレイの塩麹焼き あしらいを添えて
- [洋食] 国産牛フィレ肉のゆっくりロースト 和風ソース
ポテトグラタンとニンジンのフォンダン インゲン 彩りサラダ
- [寿司] 寿司(鮪・白身・イクラ・カッパ巻) ※国産米使用
- [洋食] あべ鶏のロワイヤル 生姜の香るチキンコンソメスープを注いで
- [デザート] パンナコッタ フルーツ添え

※インルームダイニングメニューの表記料金には、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。

※写真はイメージです。※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※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事前にお申し出ください。

INQUIRIES お問い合わせ・ご予約

宴会予約係 TEL:03-5400-1111(代表)(受付時間 9:30A.M.~6:00P.M.)

ザ・プリンス パークタワー東京

〒105-8563 東京都港区芝公園4-8-1 TEL:03-5400-1111 www.princehotels.co.jp/parktower/