

ザ・プリンス パークタワー東京

3～4月限定 歓送迎会プラン

BANQUET PARTY PLAN



期間限定 2024.3.1 Fri. - 4.30 Tue.

■プランご案内

お食事形式	立食buffestail / 着席コーススタイル
ご利用人数	buffe 50名さまより / コース 30名さまより
会場	中宴会場
プラン内容	お料理・フリードリンク(2時間) [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] 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buffestail 着席コーススタイル	¥13,000
---------------------------	---------

■オプション

1	ドリンクメニュー1種類追加(カクテル、日本酒、紹興酒) 1名さま¥800
2	オプションメニュー各種
3	フリードリンク30分延長 1名さま¥1,000



※写真はイメージです。

■お問合せ・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 www.princehotels.co.jp/parktower/

- 電車/JR線・東京モノレール浜松町駅から徒歩12分。都営地下鉄大江戸線赤羽橋駅(赤羽橋口)から徒歩2分。都営地下鉄三田線芝公園駅(A4)から徒歩3分。都営地下鉄浅草線・大江戸線大門駅(A6)から徒歩9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。

ザ・プリンス パークタワー東京 Webサイト
宴会場 詳細ページ

www.princehotels.co.jp/parktower/banquet/





立食buffestail

¥13,000

●洋食

バラエティカクテルオードブル

ピンチョス各種とバラエティスモークブロー

真鯛 帆立貝のア・ラ・ナージュ

有頭海老飾り

鶏腿肉の蜂蜜スパイス焼きと

チキンガランティーヌ

キャベツのアンブレーと

レモン風味のマッシュポテト添え

牛ロース肉のグリル タリアータ

バルサミコソース

シーフードピラフ パエリア風

●和食

一口蕎麦 薬味添え

串揚げ盛り合わせ

鮭イクラちらし小丼

●中華

鶏モモ肉と野菜の甘辛炒め

上海風焼きそば

海老のマヨネーズソース

●デザート

プチデザートの取り合わせ

フルーツ盛り合わせ

コーヒー・紅茶

着席コーススタイル

¥13,000

やわらかく仕上げたチキンのコンフィと
シャルキュトリのサラダ仕立て
レモン風味のポテトピュレと
マスタード入りオリーブオイル

帆立貝のア・ラ・ナージュ

ほのかなハーブの香り

セロリラブのアクセント

塩麴でマリネした牛ロース肉の

ゆっくりロースト

キャロットのフォンダンと彩り野菜添え

ソースアロマート

なめらかなガトー・オ・ショコラと

キャラメルクリーム フルーツ添え

マンダリンオレンジソース

コーヒー

パンとバター

DRINK MENU フリードリンク(2時間)

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。※写真はイメージです。