



新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment」に基づいて「Safety Kick Off Party Plan」をご用意させていただきました。
お客さまが快適なひとときをお過ごしいただけますよう準備をしてお待ちしております。

ザ・プリンス パークタワー東京
東京プリンスホテル

Safety Kick Off Party Plan

■料金

1名さま **¥10,000**

■ご利用人数

ザ・プリンス パークタワー東京 宴会場 **10～500名さま**
東京プリンスホテル 宴会場 **10～350名さま**

■対象期間

2022年4月1日(金)～2023年3月31日(金)

■プラン内容

洋食コース料理・フリードリンク(90分)・会場料(90分)

音響照明料：基本照明+有線マイク2本

消費税・サービス料

感染症対策

感染症対策

■全席飛沫感染防止アクリルパネルの設置

- ・会場入口へのアルコール消毒の設置
- ・各テーブルへの除菌水設置
- ・テーブル・イス・ドアノブの消毒
- ・ソーシャルディスタンスを確保した、ゆったりとした会場でのレイアウトをご提案
- ・マスクケースの設置
- ・サーモカメラもしくはホテルスタッフによる検温サービス
- ・ホテルスタッフのマスク着用



Option

オプション

■PCR検査

■テクニカルオペレーター

■会場・フリードリンク30分延長 1名さま

■ドリンクアイテム追加 1名さま

1名さま ￥6,600 (消費税込み)

￥38,500 (消費税込み)

￥600 (消費税・サービス料込み)

￥600 (消費税・サービス料込み)

※プラン詳細・宴会場の空き状況、オプションの内容など詳しくは係までお問い合わせください。

Drink

お飲みもの

ビール、ウイスキー、赤・白ワイン、オレンジジュース、ウーロン茶 (90分フリードリンク)

Menu

お料理

■海の幸とシャルキュトリーのメリメロサラダ 爽やかなカラマンシードレッシング

メリメロとはフランス語で混ぜ合わせの意。一皿でシーフードと
コールミートの2種類を同時に楽しめるオードブルです。
柑橘風味のカラマンシードレッシングでさっぱりとお召しあがり
いただけます。



■真鯛のズッパ・ド・ベッシュ サフラン風味

魚介を使いサフラン風味に仕上げたスープ、
ズッパ・ド・ベッシュをふんわりと焼き上げた
真鯛と一緒に楽しみください。

■塩麹でマリネした牛ロース肉の ゆっくりロースト ポテトのムースリヌと彩り野菜添え ソース アロマティック

塩麹マリネで柔らかくなった牛ロースをじっくりとジューシーに
焼き上げました。
香り奥深いアロマティックソースとともにご堪能ください。



■アーモンドブランマンジェ フルーツ添え

香り高いアーモンドを使用したブランマンジェのケーキを、
木母ソースとともに。

- パン オリーブオイル
- コーヒー

■お問合せ・ご予約 宴会営業

ザ・プリンス パークタワー東京
東京プリンスホテル

TEL : 03-5400-1121 (受付時間/9:30A.M.~6:00P.M.)

〒105-8563 東京都港区芝公園4-8-1 www.princehotels.co.jp/parktower/
〒105-8560 東京都港区芝公園3-3-1 www.princehotels.co.jp/tokyo/

ザ・プリンス パークタワー東京
アクセス



東京プリンスホテル
アクセス

