



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。
お客様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

■料金

1名さま **¥10,000**

■ご利用人数

10~500名さま

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

Safety Kick Off Party Plan

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

1名さま ￥6,600 (消費税込み)

￥38,500 (消費税込み)

■会場・フリードリンク30分延長 1名さま

￥600 (消費税・サービス料込み)

■ドリンクアイテム追加 1名さま

￥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合せください。

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)

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/

■お問合せ・ご予約 奨券営業

ザ・プリンス パークタワー東京
東京プリンスホテル

※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。

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・ベッシェ 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・ベッシェをふんわりと焼き上げた真鯛と一緒にお楽しみください。

■塩麹でマリネした牛ロース肉の
ゆっくりロースト
ポテトのムースリースと彩り野菜添え
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、木苺ソースとともに。

■パン オリーブオイル
■コーヒー

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

