

TOKYO PRINCE HOTEL

# BANQUET PARTY PLAN

東京プリンスホテル 宴会場パーティープラン



2026.4.1 Wed. - 2027.3.31 Wed.

## ■プランご案内

お食事形式/ ご利用人数	立食buffestailスタイル30名さまより/ 着席卓盛りスタイル30名さまより/着席コーススタイル10名さまより
会場	3F・11F 中宴会場 ※2F大宴会場をご利用の際は別途会場料、音響照明費をいただきます。
プラン内容	お料理・フリーフロー(2時間) 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スタイル	■¥15,000 (西洋料理・中国料理) ■¥17,000 (西洋料理・日本料理・中国料理)
着席 卓盛りスタイル	■¥15,000 (西洋料理/中国料理 いずれか)
着席 コーススタイル	■¥17,000 (西洋料理/日本料理/中国料理 いずれか)

## ■オプション

1	フリーフロー30分延長 1名さま¥1,000	4	スクリーン+プロジェクター(1.8m×1.8m/2,500lm)¥55,000より
2	フリーフローのドリンク1種追加(カクテル・日本酒・紹興酒)1名さま ¥800	5	テーブル飾花 ¥4,400より
3	立食buffestailスタイルから着席buffestailスタイルへの変更 1名さま ¥500		

■お問合せ・ご予約 宴会予約係 TEL:03-3432-1111 (代表) (受付時間/9:30A.M.~6:00P.M.)

## 東京プリンスホテル

〒105-8560 東京都港区芝公園3-3-1 [www.princehotels.co.jp/tokyo/](http://www.princehotels.co.jp/tokyo/)

- 電車/JR線・東京モノレール浜松町駅から徒歩10分。都営地下鉄三田線御成門駅(A1)から徒歩1分。  
都営地下鉄浅草線・大江戸線大門駅(A6)から徒歩7分。都営地下鉄大江戸線赤羽橋駅(赤羽橋口)から徒歩7分。  
地下鉄日比谷線神谷町駅(3番)から徒歩10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。

東京プリンスホテル Webサイト  
パーティープラン詳細ページ

[www.princehotels.co.jp/tokyo/banquet/party/](http://www.princehotels.co.jp/tokyo/banquet/party/)





## 立食buffeスタイル

¥15,000 〈西洋料理・中国料理〉

西洋料理	バラエティオードブルの盛り合わせ 三元豚のカツサンド 真鯛のポワレ ポテトのムースリーヌとアスパラガス添え ソースヴァンブラン フィヨルドルビー飾り 牛ロース肉のゆっくりロースト ポテトグラタン添え 和風おろしソース 鶏もも肉のグリエ 温野菜添え マスタードソース ホテル特製ビーフカレーライス 串揚げ盛り合わせ
中国料理	牛バラ肉の柔らか煮 温野菜添え 白身魚の強火揚げ 油淋ソース 海老のチリソース煮 ブロccoli添え 3種飲茶盛り合わせ 鶏肉と野菜のオイスターソース炒め 黒酢の酢豚 五目チャーハン
デザート	デザート各種 コーヒー／紅茶

¥17,000 〈西洋料理・日本料理・中国料理〉

西洋料理	華やかなオードブルの小鉢盛り 生ハム・スモークサーモン 各種パトンサンド 真鯛のハワイヨ風 アンディープのムニエルと アスパラガス添え ソースブルブラン キャビアをあしらえて 国産牛ロース肉のロースト ポテトグラタン添え 柚子胡椒おろしソース じっくり煮込んだ鮑と帆立貝のソテーベアルネーズソース 海老と茸入りペンネ トマトクリームグラタン 揚げ物盛り合わせ
日本料理	真鯛皮霜造りサラダ仕立て 鰻御飯 蕎麦
中国料理	大海老のチリソース煮 ブロccoli添え 帆立貝と烏賊の淡塩炒め ポーク柔らか煮 温野菜添え 蟹爪のフライ 甘酢ソース添え 3種飲茶盛り合わせ 牛肉細切りあんかけ焼きそば
デザート	デザート各種 コーヒー／紅茶

## 着席卓盛りスタイル

¥15,000 〈西洋料理〉

パテ・ド・カンパーニュとコールミートの盛り合わせ 彩り野菜のサラダ添え  
オレンジ薫るドレッシングとあわせて  
カリフラワーのクリームポタージュスープ ほんのり漂うクミンの薫り  
牛ロース肉のロースト ポテトグラタン添え フランス産マスタードソース  
海老と帆立貝のピラフ 茸とアメリカンソースをあわせて  
ガトーオペラ  
コーヒー

¥15,000 〈中国料理〉

前菜盛り合わせ  
干し貝柱入りフカヒレスープ  
海老のXO醤炒め  
牛肉と野菜のオイスターソース炒め  
五目チャーハン  
杏仁豆腐

## 着席コーススタイル

¥17,000 〈西洋料理〉

スモークサーモンと彩り野菜のブレッセ  
プティサラダ添え 柑橘系のドレッシングとともに  
和牛莠のポタージュスープ カプチーノ仕立て  
マトウダイのポワレ ラタトゥイユとアスパラガス添え  
ソースブルブラン フィヨルドルビー飾り  
牛ロース肉のゆっくりロースト  
ポテトマンテノンと温野菜添え ソースポワブラード  
パン  
ガトーオペラ フルーツ添え ラズベリーソース  
コーヒー

¥17,000 〈日本料理〉

旬彩小鉢三種盛り合わせ  
お造り盛り合わせ  
鶏治部煮  
牛フィレ ロースト香味 タレ掛け  
彩り焼き野菜  
潮鯛飯いくら添え 赤出汁 香の物  
季節のフルーツ三種盛り

¥17,000 〈中国料理〉

前菜盛り合わせ  
蟹肉入り卵白フカヒレスープ  
大海老のチリソース煮  
国産牛フィレ肉の強火揚げ 黒胡椒ソース  
フカヒレと野菜のあんかけチャーハン  
杏仁豆腐 フルーツソース

### DRINK LIST

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。※当社の宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8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。※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。