

シェフが腕を振るうパーティープラン

Hotel Party Plan



立食
or
着席ビュッフェ

料理 7品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **6,600円** (税込)

オードブル3種

パテドカンパーニュとピクルス

スモークサーモンとモッツアレラチーズ

タコのラビゴットソースと小海老のマリネ

彩り野菜のサラダ
フルーツドレッシング

点心2種盛り合わせ

白身魚のフリット
スウィートチリソース

鶏モモ肉のコンフィ
カンネリーニのトマト煮込み添え

上海焼きそば

デザート盛り合わせ

※上記はメニューの一例です

卓盛り 料理 6品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **6,600円** (税込)

オードブル3種

パテドカンパーニュとピクルス

スモークサーモンとモッツアレラチーズ

タコのラビゴットソースと小海老のマリネ

鶏肉の低温調理と
彩り野菜のシーザーサラダ

白身魚フリットと海鮮網春巻き
アジアンスタイル

鶏肉のコンフィとカンネリーニの
トマト煮込み

上海焼きそば

デザートとフルーツ盛り合わせ

※上記はメニューの一例です

立食
or
着席ビュッフェ

料理 8品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **8,800円** (税込)

オードブル4種

パテドカンパーニュとピクルス

スモークサーモンとモッツアレラチーズ

白身魚のエスカベッシュとピクルス

タコのラビゴットソースと小海老のマリネ

彩り野菜のサラダ
フルーツドレッシング

海鮮網春巻き
アジアンスタイル

豚肉のハーブローストと
カンネリーニのトマト煮込み

白身魚と魚介のブイヤベース仕立て

点心3種盛り合わせ

煮穴子ちらし寿司

デザートとフルーツの盛り合わせ

※上記はメニューの一例です

※全ての料理写真はイメージです。 ※上記の表示価格は消費税・サービス料込の金額です。

※仕入れ状況によりメニュー内容が予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。 ※食物アレルギーをお持ちの方は予めスタッフにお申し付けください。

※メニューには特定原材料8品目と大豆のアレルゲン表示を行っております。(特定原材料8品目:卵、乳、小麦、エビ、カニ、そば、落花生、くるみ)

その他、特定原材料に準ずる20品目に関しましてはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。 ※使用食材については製造元からの情報に基づいております。

※お料理のご提供にあたっては、完全分離した施設ではないため十分な注意を払ってはおりますが、調理器具・機材・手等を介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。

上記以外にもご予算等アレンジは可能です。お気軽にご相談ください。

飲み放題メニュー

瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、ウイスキー、
ソフトドリンク、ウーロン茶

※このプランのご利用が2時間を超える場合は、延長料金(お一人様¥790/30分)を頂戴いたします。

※ご開催日2週間前までにプラン内容、ご利用人数の確定をお願いいたします。

※ご飲食、備品類につきましては、開催2日前以降の変更はいたしかねます。



〒104-0045
東京都中央区築地3丁目5-4
ホテル京阪築地銀座グランデ

2F
レストラン tomoru トモル



ご予約・お問い合わせ
For reservations

店舗公式HP
03-5565-1161

