

旬の素材に、シェフが腕を振るうパーティープラン

Hotel Party Plan

buffet

料理 11 品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **8,500円** (税サ込)

オードブル4種

※メニュー例

パテドカンパーニュとハム各種
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
海老とお野菜のゼリー寄せ

彩野菜のサラダ 特製ドレッシング

鶏肉とお野菜の黒酢餡かけ

特製点心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

豚肉のハーブロースト
カンネリーニのトマト煮込み添え

小エビとズッキーニのクリームソース
ショートパスタ

デザート盛り合わせ

buffet

料理 12 品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **10,000円** (税サ込)

オードブル4種

※メニュー例

パテドカンパーニュとハム各種
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
海老とお野菜のゼリー寄せ

ジャンボンブランと
彩野菜のシーザーサラダ

海鮮網春巻き アジアンスタイル

若鶏のコンフィ
バルサミコとフレッシュトマトのソース

白身魚と魚介の香草オープン焼き
季節のお野菜添え

ローストビーフとマッシュポテト
特製デミグラスソース

点心3種盛り合わせ

特製煮穴子ちらし寿司

デザートとフルーツの盛り合わせ

buffet

料理 8 品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **10,000円** (税サ込)

豚肉のパテとハム各種盛り合わせ
スモークサーモンと海老と野菜のテリーヌ

ジャンボンブランと
彩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

特製点心3品盛り合わせ

特製ローストビーフ 赤ワインソース

上海風海老焼きそば

デザートとフルーツ盛り合わせ

buffet

コース 料理 7 品
+2時間 飲み放題付き

お一人様 **12,500円** (税サ込)

シェフおすすめ前菜盛り合わせ

生ハムのサラダ仕立て
自家製フルーツドレッシング

本日お魚とホタテのオープン焼き
南仏風お野菜のトマト煮と共に

特製ローストビーフと季節のお野菜
赤ワインソース

パン

本日のデザート盛り合わせ

カフェ

飲み放題メニュー

瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ウイスキー、日本酒
オレンジジュース、ウーロン茶

※25名様以上のご予約(8500円のプランは30名様以上)より承ります。

※上記料金の他に、別途宴会室料を頂きます。

※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。

※上記は消費税込の金額です。仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。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。



GRAND 相鉄グランドフレッサ
FRÉSA 東京ベイ有明

〒135-0063 東京都江東区有明 3-6-6

りんかい線国際展示場駅 徒歩3分 / ゆりかもめ東京ビックサイト駅 徒歩3分

お問い合わせ・
ご予約は宴会予約係まで

☎ **03-5530-3618**

✉ ariake_banquet@сотetsu-group.jp

