


パーティープラン【2024年3月1日(金)～5月31日(金)】

立食 プラン 各コース 12品	<p>6,500円コース</p> <p>鮮魚のカルパッチョ&魚介のマリネ 燻り鴨の生ハムサラダ シュリンプチップ えび団子の串揚げ 豚角煮 軟骨つくねの照り焼き 白身魚のワイン蒸し グリルチキン ローストビーフ 茶そば ちまき デザート</p>	<p>7,500円コース</p> <p>お刺身盛合せ ミートテリーヌサラダ シュリンプトースト ソフトクラブのフリッター 豚角煮 いか炙り焼き 舌平目ワイン蒸し ローストチキン&つくねの串焼き 国産牛サーロインのグリル 茶そば 穴子蒲焼きご飯 デザート</p>	<p>8,500円コース</p> <p>築地魚河岸お刺身盛合せ ズワイガニのサラダ仕立て エスカルゴバゲット 大海老のチリソース揚げ 豚角煮 帆立貝とベーコンのチーズ焼き 旬鮮魚のムニエル 合鴨ロースの網焼きとつくね串 和牛ローストビーフ または しゃぶしゃぶ 海鮮あんかけ焼きそば うなぎ蒲焼きご飯 フルーツ&スイーツ</p>
--------------------------	--	--	--

着席 プラン 各コース 大皿9品	<p>6,500円コース</p> <p>鮮魚のカルパッチョ&マリネ 燻り鴨の生ハムサラダ シュリンプチップ えび団子の串揚げ 豚角煮 白身魚のワイン蒸し ローストビーフ ちまき デザート</p>	<p>7,500円コース</p> <p>お刺身盛合せ ミートテリーヌサラダ シュリンプトースト ソフトクラブのフリッター 豚角煮 舌平目ワイン蒸し 国産牛サーロインのグリル 穴子蒲焼きご飯 デザート</p>	<p>8,500円コース</p> <p>築地魚河岸お刺身盛合せ ズワイガニのサラダ仕立て 帆立貝とベーコンのチーズ焼き 大海老のチリソース揚げ 合鴨ロースの網焼きとつくね串 旬鮮魚のムニエル 和牛ローストビーフ または しゃぶしゃぶ うなぎ蒲焼きご飯 フルーツ&スイーツ</p>
---------------------------	--	--	--

※ 着席プランの各コースに、プラス500円にてお一人様ずつお配りする形式(コース形式)に変更できます。

★ 全プラン 飲み放題(2時間)付き
 ビール(中ビン)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、日本酒
 ソーダ、オレンジジュース、ウーロン茶、コーラ



会場のご紹介

会場名	最大収容人数		
	立食形式	着席形式 (円卓)	着席形式 (対面)
カトレア (117㎡)	80名様	48名様	72名様
ローズ (70㎡)	50名様	40名様	48名様
秋桜 (37㎡)	-	-	20名様
パンジー (25㎡)	-	-	14名様



カトレア(円卓形式)



ローズ(対面形式)



秋桜



パンジー

※ 秋桜とパンジーのレイアウトは着席(対面形式)のみとなります。

- ・表記料金は全て消費税込になります。
- ・食材などの仕入れ状況によってメニューが変更になる場合がございます。



銀座キャピタルホテル
 東京都中央区築地3-1-5
 東京メトロ日比谷線
 「築地駅」3番出口より徒歩1分
 東京メトロ有楽町線
 「新富町駅」4番出口目の前

ご予約・お問合せ
TEL 03-5565-8283
メールはこちらから送信できます。
 (メールソフトが起動します)

