

# パーティープラン【2024年6月1日(土)～8月31日(土)】

**立食  
プラン**  
各コース  
12品

## 6,500円コース

鮮魚のカルパッチョ&魚介のマリネ  
ミートローフのサラダ仕立て  
シュリンプチップ  
いかとたこのすり身串  
豚角煮  
つくねの照り焼き  
舌平目のムニエル マリナーソース  
グリルチキン  
ローストビーフ  
茶そば  
ちまき  
デザート

## 7,500円コース

お刺身盛合せ  
コールドミートバリエ  
海鮮春巻  
ソフトクラブのフリッター  
豚角煮  
いかとたこのすり身串  
舌平目ワイン蒸し  
ローストチキン&つくねの照り焼き  
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

## 8,500円コース

築地魚河岸お刺身盛合せ  
ズワイガニのサラダ仕立て  
クラブケーキ  
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  
旬鮮魚のポワレ アメリカンソース  
合鴨ロースの網焼き  
和牛ローストビーフ  
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

**着席  
プラン**  
各コース  
大皿9品

## 6,500円コース

鮮魚のカルパッチョ&魚介のマリネ  
ミートローフのサラダ仕立て  
シュリンプチップ  
いかとたこのすり身串  
豚角煮  
舌平目のムニエル マリナーソース  
ローストビーフ  
ちまき  
デザート

## 7,500円コース

お刺身盛合せ  
ミートテリーヌサラダ  
海鮮春巻  
ソフトクラブのフリッター  
豚角煮  
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

## 8,500円コース

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  
旬鮮魚のポワレ アメリカンソース  
和牛ローストビーフ  
うなぎ蒲焼きご飯  
フルーツ&スイーツ

※ 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)

