

忘年会 新年会

ご予約承ります

貸切

お料理

飲み放題

宴会場2時間分

コミコミ

7,500円～



写真はイメージです

銀座キャピタルホテル茜 個室宴会のご案内

2025 12.1 [Mon] - 2026 2.28 [Sat]

パーティープラン

お一人様 **7,500円(税込)～**

プラン内容：お料理・飲み放題・会場費2時間分

プラン内容や会場詳細につきましては裏面をご覧ください。



銀座キャピタルホテル
東京都中央区築地3-1-5

ご予約・お問合せ

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

TEL 03-5565-8283

パーティープランのご案内

立食 プラン

各コース
12品

7,500円コース

鮮魚のカルパッチョ&マリネのサラダ仕立て
冷製テリーヌとハムの盛り合わせ
鶏むね肉の香草トマトマリネ
生ハムのミニコロケと魚介のフライ
豚角煮
海老の串団子&野菜チップス
舌平目と浅利の白ワイン蒸し
グリルチキン盛り合わせ
牛サーロインのローストビーフ
おろし紫蘇茶そば
ちまき
デザート

8,500円コース

お刺身盛り合わせ
コールドミートバリエ
温製ズワイガニのフラン
海鮮甲羅焼き
豚角煮
海老の串団子&野菜チップス
舌平目とキノコの白ワイン蒸し
国産銘柄鶏とつくねのグリル
国産牛のローストビーフ
おろし紫蘇茶そば
ちまき
デザート

9,500円コース

築地魚河岸お刺身盛り合わせ
シーフードのサラダ仕立て
コールドミートの盛り合わせ
特製ロングバケットのオープンサンドウィッチ
豚角煮
ポルチーニ茸の温製ブディング
旬魚のボアレ アメリカンソース
ソフトシェルクラブと大海老のチリソース
国産牛ローストビーフ
あんかけ焼きそば
海鮮ちらし寿司
フルーツ&スイーツ

着席 プラン

各コース
大皿9品

7,500円コース

鮮魚のカルパッチョ&マリネのサラダ仕立て
冷製テリーヌとハムの盛り合わせ
鶏むね肉の香草トマトマリネ
生ハムのミニコロケと魚介のフライ
豚角煮
舌平目と浅利の白ワイン蒸し
牛サーロインのローストビーフ
ちまき
デザート

8,500円コース

お刺身盛り合わせ
コールドミートバリエ
温製ズワイガニのフラン
海鮮甲羅焼き
豚角煮
舌平目とキノコの白ワイン蒸し
国産牛のローストビーフ
ちまき
デザート

9,500円コース

本マグロと白身魚のお刺身盛り合わせ
コールドミートの盛り合わせ
ポルチーニ茸の温製ブディング
ソフトシェルクラブと大海老のチリソース
合鴨網焼きとつくね串
旬魚のボアレ アメリカンソース
国産牛ローストビーフ
海鮮ちらし寿司
フルーツ&スイーツ

※ 着席プランの各コースに、プラス1,000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

ビール(中ビン)、ウィスキー、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、
日本酒(冷酒)、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(立食形式)



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

ご予約・お問合せ

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

TEL 03-5565-8283