

打ち上げや
送別会などに
オススメ！



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

2026 3.1 [Sun] - 2026 3.31 [Tue]

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

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

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 生ハムのミニコロッケと魚介のフライ 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
	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 生ハムのミニコロッケと魚介のフライ 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)付き

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



※ イメージ

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(着席形式)



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