

歓迎会にオススメ！

銀座キャピタルホテル茜 個室宴会のご案内

2025 4.1 [Tue] - 2025 6.30 [Mon]

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

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&魚介のマリネ 生ハムとミートテリーヌのサラダ仕立て 野菜天 海老カツ 豚角煮 炭火焼鶏つくね 舌平目のワイン蒸し 若鶏手羽元の炙り焼き 牛サーロインのローストビーフ 茶そば ちまき デザート	 8,500円コース お刺身盛合せ コールドミートパリエ 海鮮春巻 ソフトクラブの磯辺揚げ 豚角煮 炭火焼鶏つくね 鮮魚のワイン蒸し 国産銘柄鶏のグリル 国産牛のローストビーフ 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合せ ズワイガニのサラダ仕立て エスカルゴのブルスケッタ 大海老とソフトクラブのチリソース揚げ 豚角煮 帆立貝とベーコンのチーズグラタン 旬鮮魚のボワレ 合鴨網焼きと鶏つくね串 国産牛のローストビーフ 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
	 7,500円コース 鮮魚のカルパッチョ&マリネ 生ハムサラダ 野菜天 海老カツ 豚角煮 舌平目のワイン蒸し 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 お刺身盛合せ ミートテリーヌサラダ 海鮮春巻 ソフトクラブの磯辺揚げ 豚角煮 鮮魚のワイン蒸し 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 ズワイガニのサラダ仕立て 帆立貝とベーコンのチーズグラタン 大海老とソフトクラブのチリソース揚げ 合鴨の網焼きと鶏つくね串 旬鮮魚のボワレ 国産牛のローストビーフ 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



- ・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