

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

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

こちらのプラン内容は
2026年3月31日（火）までとなります。

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イッチ
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 (117m ²)	80名様	48名様	72名様
ローズ (70m ²)	50名様	40名様	48名様
秋桜 (37m ²)	-	-	20名様
パンジー (25m ²)	-	-	14名様

※ 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。



カトレア(立食形式)



ローズ(対面形式)



秋桜



パンジー

・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

