



MEETING  
SPACE AP

## 扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと  
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理  
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

### Dramatic Reception



少人数の会食から会議や研修など  
多彩なプランが可能です

### Special

14品

スペシャルプラン

¥5,500(税込¥6,050)/お一人様

冷製ローストビーフ

特製ホースラデッシュソース

*Cold*

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペニネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモツツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

握り寿司5種盛り合わせ(まぐろ・サーモン他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チeddarチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックトマトソース

*Hot*

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオーブン焼き

チケキアソート

フルーツ盛り合わせ

*Dessert*

おすすめ

人気NO1のおすすめプラン  
大切な時間に心地よいおもてなしを

### Deluxe

16品

デラックスプラン

¥6,500(税込¥7,150)/お一人様

冷製ローストビーフ

*Cold*

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペニネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモツツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スマーカサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司上 6種盛り合わせ

(上まぐろ・上サーモン・赤海老他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チeddarチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風

鶏もも肉と彩野菜のグリル

*Hot*

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオーブン焼き

チケキアソート

フルーツ盛り合わせ

*Dessert*

エグゼクティブの格式あるお集まりや  
華やかなパーティーにふさわしいプラン

### Platinum

17品

プラチナプラン

¥7,500(税込¥8,250)/お一人様



低温＆長時間焼成で焼きあげた

手仕込みローストビーフ

*Cold*

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモツツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スマーカサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司特上 8種盛り合わせ

(上まぐろ・いくら・かんぱち)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チeddarチーズチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル

*Hot*

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオーブン焼き

チケキアソート

季節のフルーツ盛り合わせ

*Dessert*

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

ご利用の食器類は、陶器・グラスを使用します

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、

人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更是ご対応出来ない場合がございます。

ニラックス株式会社



Drinks  
瓶ビール  
ワイン(赤・白)  
レモンサワー  
焼酎(麦・芋)  
ウイスキー

ウーロン茶  
オレンジジュース  
ソーダ水  
ミネラルウォーター

¥500(税込¥550)/お一人様  
スパークリングワイン・カシス・ジン