

冬のパーティプラン

2016. 12. 1(木)~2017. 2月28(火)

AP CONVENTION ROOM

Winter Party Plan

ご利用時間 2時間

室料無料(2時間まで)

お一人様 5,200円 (税込)
フリードリンク付き

Buffet Menu

パンチェッタとカリフラワーのサラダ
寒鰯のカルパッチョ
特製ローストビーフ グレイビーソース
若鶏の唐揚げ 甘酢ソース
明太子とポテトの一口タルト
サンドイッチ4種盛り合わせ
江戸前握り寿司
帆立の炊き込みごはん バター醤油仕立て

蟹とブロッコリーのあんかけ焼きそば【温製】
オリジナルラザニア【温製】
海老のチリソース【温製】
塩漬け豚肉 蒸しレタスと特製ソース【温製】
季節のフルーツ盛り合わせ

Drink Menu

瓶ビール ワイン(赤2種・白2種) 焼酎(芋・麦) ウィスキー(ハイボール)
カンパリ(オレンジ・ソーダ) 烏龍茶 オレンジジュース

事前にご希望のお客様へ、乾杯用スパークリングワイン or 日本酒(冷) サービス
開催日の3日前までにスタッフへお申し付け下さい



その他のプラン・価格帯もございます。詳細はお問い合わせください

TEL: 03-5798-3109 (品川)

TEL: 03-5475-6109 (品川アネックス)



お料理は(株)ゴーン(ケータリングサービスおり原)がお届けします



冬のパーティプラン

2016. 12. 1(木)~2017. 2月28(火)

AP CONVENTION ROOM

Winter Party Plan

ご利用時間 2時間

室料無料(2時間まで)

お一人様 6,200円 (税込)
フリードリンク付き

Buffet Menu

小海老のカクテルグラス
パンチェッタとカリフラワーのサラダ
寒鱈のカルパッチョ
鴨肉のロースト 粒胡椒風味
世界のチーズとパルマ産生ハム・サラミの盛り合わせ
冷製ピンチョス
特製ローストビーフとスモークサーモンのフォカッチャ
上江戸前握り寿司
帆立の炊き込みごはん バター醤油仕立て

蟹とブロッコリーのあんかけ焼きそば【温製】
牡蠣のフローレンス風グラタン【温製】
広東風 豚肉の柔らか煮【温製】
牛肉赤ワイン煮 ニードル添え【温製】
季節のフルーツ盛り合わせ
プチケーキ盛り合わせ

Drink Menu

瓶ビール ワイン(赤2種・白2種) 焼酎(芋・麦) ウィスキー(ハイボール)
カンパリ(オレンジ・ソーダ) 烏龍茶 オレンジジュース

事前にご希望のお客様へ、乾杯用スパークリングワイン or 日本酒(冷) サービス
開催日の3日前までにスタッフへお申し付け下さい



その他のプラン・価格帯もございます。詳細はお問い合わせください

TEL: 03-5798-3109 (品川)

TEL: 03-5475-6109 (品川アネックス)



お料理は (株) ゴーン (ケータリングサービスおり原) がお届けします

