

Private Party Plan

プルマン東京田町ではご利用人数やシーンに応じて、レストランやバーを貸切でご利用いただける特別なプランをご用意しております。
お料理とドリンクのパッケージプランをはじめ、お好みに合わせて自由にお選びいただける多彩な内容をご用意。
ご予算やご希望に応じてカスタマイズ可能な、あなただけの特別なひとときをお楽しみください。

FOOD

DRINK

¥5,000	¥6,000	¥7,500	¥5,000	¥6,000	¥7,000
Cold Selection	Cold Selection	Cold Selection	スパークリングワイン	スパークリングワイン	シャンパン
パンコントマテ 生ハム添え	キングフィッシュカルパッチョ ジンジャーフレッシュ	だし巻きサンドイッチ			
海老と野菜の春巻き スクマム	マグロと紫蘇の巻き寿司	シーザーサラダ 生ハム クルトン	白ワイン	白ワイン	白ワイン
炙りサーモン寿司	スパイシーブローンマフィン	オニオンチーズタルト アップルコンポート	赤ワイン	赤ワイン	赤ワイン
トマトとモッツアレラチーズの ピンチョス	ラムとピスタチオのテリーヌ ブリオッシュ添え	牛肉のキンパ	生ビール	生ビール	生ビール
Hot Selection	Hot Selection	照り焼きチキンとアボガドラップ タスマニア産サーモンのグラブラックス 自家製ピクルス	ウイスキー	ウイスキー	ウイスキー
オーストラリア産牛 ステーキサンドイッチ	オーギービーフスライダー	Hot Selection	レモンサワー	レモンサワー	レモンサワー
本日のパスタ	キノコクリームペンネ	ガーリックシュリンプスライダー	ジャスミン焼酎「茉莉花」	ジャスミン焼酎「茉莉花」	ジャスミン焼酎「茉莉花」
軽く燻製したカジキマグロ 野菜のペペロンチーノ	バターチキンカレー ターメリックライス添え	ボークビンダルー クミンライス	ウーロン茶	麦・芋焼酎	麦・芋焼酎
国産豚ロースのジンジャーソーテー コールスロー	バッファローボーク ガーリックチップス	仔羊のナバラン レーズンクスクス	ジンジャーエール	ウーロン茶	ウーロン茶
Dessert	Dessert	真鯛のパートフィロー包み ハーブチーズソース	炭酸水	ジンジャーエール	ジンジャーエール
苺とフランボワーズのムース	オーガニックチョコブラウニー	オーストラリア産ローストビーフ 季節の野菜添え		炭酸水	炭酸水
ハニーオレンジラミントン	イートンメス	Dessert			
	キャラメルバナナムース	ムースショコラブラリネ			
		旬のショートケーキ			
		宇治抹茶オベラ			
		フィナンシェノワゼット			

お好みのドリンクがございましたら追加料金(1種類1,000円)にて承ります。
例) ジン、ウォッカ、ラム、カンパリ、梅酒、日本酒

上記メニューは一例でございます。季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

お食事またはお飲み物メニューでリクエストがございましたらお気軽にご相談ください。

表記プランの組み合わせには、お料理・お飲み物・2時間分の会場料・消費税が含まれております。延長をご希望の場合には追加料金にて承ります。

最低保証料金

レストラン『KASA』¥350,000～
ラウンジ&バー『JUNCTION』¥150,000～
ルーフトップバー『PLATFORM9』¥150,000～

お問合せ
TEL : 03-6400-5855
MAIL : hb137-fb@accor.com