

# 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
<i>Cold Selection</i>	<i>Cold Selection</i>	<i>Cold Selection</i>	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 ジンジャードレッシング	だし巻きサンドイッチ	白ワイン	白ワイン	白ワイン
海老と野菜の春巻き ヌクナム	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	赤ワイン	赤ワイン	赤ワイン
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	生ビール	生ビール	生ビール
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	ウイスキー	ウイスキー	ウイスキー
<i>Hot Selection</i>	<i>Hot Selection</i>	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	レモンサワー	レモンサワー	レモンサワー
オーストラリア産牛 ステーキサンドイッチ	オージービーフスライダー	<i>Hot Selection</i>	ウーロン茶	麦・芋焼酎	麦・芋焼酎
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	ジンジャーエール	ウーロン茶	ウーロン茶
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	ポークピンダルー クミンライス	炭酸水	ジンジャーエール	ジンジャーエール
国産豚ロースのジンジャーソーテー コールスロー	バッファローポーク ガーリックチップス	仔羊のナバラン レーズンクスクス		炭酸水	炭酸水
<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>	真鯛のパートフィロー包み ハーブチーズソース	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。 ジン、ウォッカ、ラム、カンパリ、梅酒、ラム、日本酒等		
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			
ハニーオレンジラミントン	イートンメス	<i>Dessert</i>			
	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			

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