

Private Party Plan

ブ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

¥5,000

Cold Selection

パンコントマテ 生ハム添え

海老と野菜の春巻き ヌクマム

炙りサーモン寿司

トマトとモッツアレラチーズの
ピンチス

Hot Selection

オーストラリア産牛
ステーキサンドイッチ

本日のパスタ

軽く燻製したカジキマグロ
野菜のペペロンチーノ

国産豚ロースのジンジャーソテー
コールスロー

Dessert

苺とフランボワーズのムース

ハニーオレンジラミントン

¥6,000

Cold Selection

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

マグロと紫蘇の巻き寿司

スペイシープローンマフィン

ラムとピスタチオのテリーヌ
ブリオッシュ添え

Hot Selection

オージービーフスライダー

キノコクリームペンネ

バーチキンカレー
ターメリックライス添え

バッファローポーク
ガーリックチップス

ペスカードアラベラクルサーナ

Dessert

オーガニックチョコブラウニー

イートンメス

キャラメルバナナムース

¥7,500

Cold Selection

だし巻きサンドイッチ

シーザーサラダ 生ハム クルトン

オニオンチーズタルト
アップルコンポート

牛肉のキンバ

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

Hot Selection

ガーリックシュリンプスライダー

ポークビンダー クミンライス

仔羊のナバラン

レーズンクスクス

真鯛のパートフィロー包み
ハーブチーズソース

オーストラリア産ローストビーフ
季節の野菜添え

Dessert

ムースショコラプラリネ

旬のショートケーキ

宇治抹茶オペラ

フィナンシェノワゼット

DRINK

¥5,000

スパークリングワイン

白ワイン

赤ワイン

生ビール

ウイスキー

レモンサワー

ウーロン茶

ジンジャーエール

炭酸水

スパークリングワイン

白ワイン

赤ワイン

生ビール

ウイスキー

レモンサワー

麦・芋焼酎

ウーロン茶

ジンジャーエール

炭酸水

¥6,000

シャンパン

白ワイン

赤ワイン

生ビール

ウイスキー

レモンサワー

麦・芋焼酎

ウーロン茶

ジンジャーエール

炭酸水

¥7,000

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

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

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ことがあります。

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。