

# 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

パンコントマテ 生ハム添え  
海老と野菜の春巻き スクマム  
炙りサーモン寿司  
トマトとモッツアレラチーズの  
ピンチョス

### 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ーテ  
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

### Cold Selection

キングフィッシュカルパッチョ  
ジンジャー Dressing  
マグロと紫蘇の巻き寿司  
スパイシーブローンマフィン  
ラムとビスタチオのテリーヌ  
ブリオッシュ添え

### Hot Selection

オーギービーフスライダー  
キノコクリームペンネ  
バターチキンカレー  
ターメリックライス添え  
バッファローボーク  
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

### 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  
牛肉のキンパ  
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  
ボークビンダルー クミンライス  
仔羊のナバラ  
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

### 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

オレンジジュース

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

オレンジジュース

炭酸水

### 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

オレンジジュース

炭酸水

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

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