

# 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

¥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
パンコトマテ 生ハム添え	キングフィッシュカルバッチョ 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	赤ワイン	赤ワイン	赤ワイン
炙りサーモン寿司	スペイシープローンマフィン	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	牛肉のキンバ 照り焼きチキンとアボガドラップ	ウイスキー	ウイスキー	ウイスキー
Hot Selection	Hot Selection	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	Hot Selection	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
軽く燻製したカシキマグロ 野菜のペペロンチーノ	バーチキンカレー ターメリックライス添え	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	オレンジジュース	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	真鯛のパートフィロー包み ハーブチーズソース	炭酸水	オレンジジュース	オレンジジュース
Dessert	ペスカードアラベラクルサーナ	オーストラリア産ローストビーフ 季節の野菜添え			
苺とフランボワーズのムース	Dessert	Dessert			
ハニーオレンジラミントン	オーガニックチョコフラウニー	ムースショコラプラリネ 旬のショートケーキ			
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。	イートンメス	宇治抹茶オペラ 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。

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

## 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