

宴会プランのご案内



宴会ご利用時間 17:00 以降 (2 時間)
20 名様より承ります

A プラン

お一人様 **8,300 円**
(税金・サービス料込)

フリードリンク付 (Aプラン内容)

ビール ウイスキー 焼酎 オレンジジュース 烏龍茶
日本酒 白ワイン 赤ワイン

メニューの一例

【洋食】

鮭と鱈の燻製&魚テリーヌ盛り合せ
シーフードのフルーツマリネ
ミラーに盛り付けしたオードブル
コールドミートとチキンガランティ
ーヌの盛り合わせ
チーズとハムのグリルサンド
本日のお魚のポワレジェノバソース
丸鶏のローストボンファミ風
ミニッツステーキと季節の温野菜
焼きそば
季節のフルーツ盛り合わせ
シェフスイーツの盛り合わせ

【和食】

お造り 鮪 勘八 烏賊
蛸 海老 ギョウザ
口取り 本日の焼き魚
笹蒲 蟹爪 帆立磯焼き
いか一夜干し 合鴨ロース
やきとり つくね串
ハムカツ イカリング
季節の煮物
お凌ぎ 焼おにぎり 巻き寿司
香の物 冷し稲庭うどん

B プラン

お一人様 **6,700 円**
(税金・サービス料込)

フリードリンク付 (Bプラン内容)

ビール ウイスキー 焼酎 オレンジジュース 烏龍茶
忘・新年会に限り日本酒・ワインをフリードリンクに追加

メニューの一例

【洋食】

スモークサーモンと魚テリーヌ
盛り合せ
ミラーに盛り付けしたオードブル
コールドミートとチキンガランティ
ーヌの盛り合せ
各種魚介の串揚げ (タルタルソース)
本日のお魚のムニエル・ニース風
ローストポーク粒マスタードソース
焼きそば
季節のフルーツ
フランス風小菓子の盛り合わせ

【和食】

お造り 鮪 勘八 烏賊 蛸
海老 ギョウザ
口取り 本日の焼魚
笹蒲 蟹爪 帆立磯焼き
いか一夜干し 鴨ロース
やきとり つくね串
ハムカツ イカリング
お凌ぎ 焼おにぎり 香の物
冷し稲庭うどん

オプションのご案内

寿司桶 (10 人前) 11,880 円より
卓上花 3,240 円より
その他、ローストビーフワゴン
など、ご希望のご相談承ります



※写真はイメージです

- ☆ 立食形式または、着席形式をお選びください
- ☆ 卓上パーティーご希望のお客様は、ご相談承ります、(別メニュー)
- ☆ 宴会ご利用時間は、17:00 以降 (2 時間以内) になります
- ☆ いずれのプランも季節・人数により料理内容を変更する事がございます
- ☆ お申込みは、8 日前までとさせていただきます
- ☆ 表示価格は、全て税金・サービス料が含まれております

【ご注意】 土曜日は、洋食メニュープランとさせていただきます。内容はスタッフにお問合せください
日曜日・祝日・昼食帯(全ての曜日)のご宴会は、お申込み頂けませんのでご了承ください

《食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係りにお申し出下さい》

宴会のお問い合わせ・ご予約は
TEL 03-3581-6767 宴会担当まで

全国町村会館 東京都千代田区永田町 1-11-35
TEL 03-3581-0471 (代) FAX 03-3581-0220

