

12.01

2024

2025

02.28

Sunday

Friday

忘 心 新 年 会

Plan

ご利用時間

11:30 ~ 21:00 ※2 時間制

ご利用人数

着席 10 名様より 立食 20 名様より

蘭 - ラン -

椿 - ツバキ -

堇 - スミレ -

¥14,000

¥12,000

¥10,000

< 蘭 - ラン - > 洋食コース・和洋中コース・ビュッフェ < 椿 - ツバキ - 堇 - スミレ - > 卓盛り料理・ビュッフェ

蘭 - ラン - (お一人様 ¥14,000) で

ご予約いただいた方は、

乾杯用スパークリングワインを

ご利用人数分プレゼントいたします

※写真はイメージです。

※プラン料金には、お料理・お飲物・室料(2時間)・サービス料10%・消費税10%が含まれております。

吉祥寺 東急REIホテル

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1丁目6番3号

Tel:0422-47-0109 Fax:0422-43-1811

JR 中央線・京王井の頭線吉祥寺駅公園口(南口)より徒歩1分

ご予約・お問い合わせはお電話または公式ホームページから

☎0422-47-0984

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/index.html>



TOKYU HOTELS

Party Plan Menu

蘭 - ラン -

* 洋食コース

- ・アミューズ ブーシュ・フォアグラプレッセ マンゴーのガストリックソース、ピキージョのマリネ添え
- ・オマール海老、百合根、リゾーニを加えたコンソメスープ・サーモンのムニエル エストラゴン風味のソースヴァンプラン
- ・牛フィレ肉のポワレ、トリュフとフランス産茸入りマデラ酒のソース・パンとバター
- ・本日のデザート3種盛り合わせ・コーヒー

* 和洋中コース

- ・アミューズ ブーシュ・お造り三種盛り合わせ・サーモンのノイリー酒蒸し ソースアメリカヌ
- ・オマール海老と白身魚のチリソース煮・牛フィレ肉の低温調理、トリュフとフランス産茸入りマデラ酒のソース
- ・冷やし小椀そば・本日のデザート3種盛り合わせ・コーヒー

* ビュッフェ (60名様ご利用時の目安です)

- ・冷製タパス取り合わせ・お造り四種盛り合わせ・クラムチャウダー パウダーチーズとクラッカー添え
- ・ペンネとシュリンプのカルボナーラ風 チーズ焼き・真鯛のアクアパッツァ仕立て
- ・サーモンとシュリンプのノイリー酒蒸し ソースアメリカヌ・牛フィレ肉の低温調理、トリュフとフランス産茸入りマデラ酒のソース
- ・合鴨胸肉のソテー キャトルエビス風味、オレンジ香るマスタードソース・豚ロース肉のポワレ グリーンペッパーソース
- ・オマール海老のチリソース煮・ローストポークの四川風回鍋肉・広東風焼きそば 蟹入り五目餡・点心2種盛り合わせ
- ・天ぷら盛り合わせ・金目鯛と牛蒡の煮つけ・大ざるそば・小いなり寿司・スイーツ&フルーツ・コーヒー

椿 - ツバキ -

* 和洋中卓盛り

- ・冷製アントレ3種盛り合わせ・サーモンのムニエル エストラゴン風味のソースヴァンプラン・海老と帆立貝のチリソース煮
- ・ローストビーフ グリーンペッパー入り グレイビーソース・冷やし小椀そば・本日のデザート・コーヒー

* ビュッフェ (60名様ご利用時の目安です)

- ・冷製タパス取り合わせ・クラムチャウダー パウダーチーズとクラッカー添え・ペンネとシュリンプのカルボナーラ風 チーズ焼き
- ・魚介のマリニエール風・サーモンのムニエル、エストラゴン風味のソースヴァンプラン
- ・ローストビーフ グリーンペッパー入り グレイビーソース・チキンのガランティヌ、ハニーマスタードソース
- ・ポークロースのポワレ 和風ソース・シチューポークと野菜のカレー & ライス・海老と帆立貝のチリソース煮
- ・ポークロースの四川風回鍋肉・広東風焼きそば 五目餡・点心2種盛り合わせ・天ぷら盛り合わせ・鮮魚と牛蒡の煮つけ
- ・大ざるそば・小いなり寿司・スイーツ&フルーツ・コーヒー

堇 - スミレ -

* 和洋中卓盛り

- ・冷製アントレ3種盛り合わせ・ブリのムニエル、マスタードトマトソース・小海老と白身魚のチリソース煮
- ・牛ロースの低温調理、レフォール香るグレイビーソース・冷やし小椀そば・本日のデザート・コーヒー

* ビュッフェ (60名様ご利用時の目安です)

- ・冷製タパス取り合わせ・クラムチャウダー パウダーチーズとクラッカー添え・ペンネのカルボナーラ風 チーズ焼き
- ・3種海鮮のカダイフ巻きとじゃが芋のフリット、タルタルソース添え・ブリのムニエル、マスタードトマトソース
- ・牛ロースの低温調理、レフォール香るグレイビーソース・鶏もも肉のディアブル風 マスタードソース
- ・ポークロースのポワレ、焼き肉風オリエンタルソース・シチューポークと野菜のカレー&ライス
- ・小海老と白身魚のチリソース煮・四川風麻婆豆腐・広東風焼きそば 野菜餡・点心2種盛り合わせ・鶏天
- ・鮮魚と牛蒡の煮つけ・大ざるそば・スイーツ&フルーツ・コーヒー

フリードリンク

- ・ビール・ハイボール・ワイン(赤、白)・焼酎・日本酒・カシス・カンパリ・ソフトドリンク

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。