



立食 大人数様に最適

30～500名様

buffetスタイル

バラエティに富んだお得なプラン
A PLAN 10品

お一人様料金 ¥6,000

<冷製料理>

- ・イワシの南蛮漬け
レーズン入りパンキンサラダ添え
- ・カツオのカルパッチョ 彩り野菜添え
- ・柿と蓮根のシーザーサラダ
- ・きのこ御飯

<温製料理>

- ・ローストポーク 山椒味噌ソース
- ・鶏肉のきのこ包み焼き マルサラソース
- ・秋鮭とカリフラワーのグラタン
- ・野菜と鶏肉のしんじょう 蟹あん掛け
- ・茸入りパスタ カチャトーラ風

<デザート>

- ・プチケーキ盛合せ

グレードアップメニューで
楽しむおすすめのプラン
B PLAN 11品

お一人様料金 ¥7,000

<冷製料理>

- ・ニシンのエスカベッシュ
レーズン入りパンキンサラダ添え
- ・紅葉鯛のカルパッチョ
パプリカと紅芯大根のマリネ添え
- ・ブロッコリーと根菜のシェフズサラダ
胡麻ドレッシング
- ・なめこ卸し蕎麦

<温製料理>

- ・きのこのスフォルマート
- ・秋鮭の粒マスタード焼き 温野菜添え
- ・鶏肉のきのこ包み焼き マルサラソース
- ・牛サーロインカットステーキ 赤ワインソース
- ・穴子と舞茸の天ぷら 柚子塩添え
- ・栗ときのこのクリームリゾット

<デザート>

- ・季節のフルーツ盛合せ

●着席プランもございます。内容が異なりますので、詳しくは係までお問い合わせくださいませ。

2018年9月1日～11月30日まで
Autumn Party Plan
オータムパーティープラン

drink
フリードリンク

全プラン
2時間

瓶ビール/ウィスキー/赤白ワイン
焼酎(芋・麦)/ノンアルコールビール
ウーロン茶/オレンジジュース
アップルジュース

option
オプション

特選オプション料理 ※全プラン共通

下記メニューからお好みのお料理を追加いただけます。1品追加につき、お一人様料金にプラス1,000円となります。複数の追加も可能です。

- ・ローストビーフ レホールソース
- ・シーフードのクリームスープ
- ・本日の刺身三種盛合せ
- ・「ホテル椿山荘東京 直伝」米茄子しぎ炊き
- ・おまかせ江戸前にぎり寿司三種盛り

※お客様のご希望に沿ったご宴会を承ります。予算に応じてお料理内容の変更も可能ですので、担当者にお気軽にご相談ください。

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です。※仕入れの都合によりメニュー内容が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。※お米は国産米を使用しています。※料理は一例です。

【食材アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食材アレルギーをお持ちのお客様が、家族や友人とご一緒に婚礼・宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っております。詳細については、下記の留意事項をご確認ください。

【留意事項】

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工又は調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
3. ご注文の際、上記を勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。
4. アレルギーについてご不明な点ががあれば、係員までお尋ねください。

WHG HOTELS | 東京ベイ有明ワシントンホテル

〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11 <https://washington-hotels.jp/ariake/>
Tel. 03-5564-0125(宴会予約直通) Fax. 03-5564-3210

※(平日) 9:30～18:30 (土・休日) 9:30～18:00

【アクセス】

「新交通ゆりかもめ」にて【有明駅】下車徒歩3分
《JR新橋駅より約24分》

「りんかい線」にて【国際展示場駅】下車徒歩3分
《JR新橋駅より約25分》

※りんかい線には、埼京線が乗り入れています。

