



\*写真はイメージです。

北とびあ 16F 宴会場

王子東武サロン

# 冬のパーティープラン

2018年12月1日(土) ~ 2019年2月28日(木)

¥7,000 (税サ込)

着席卓盛りスタイル  
立食スタイル  
&  
飲み放題

瓶ビール、ウイスキー、焼酎(麦・芋)、日本酒  
ワイン、ノンアルコールビール、ソフトドリンク  
(樽詰めスパークリングワイン ポールスター)

お料理・お飲物・室料・サービス料  
消費税が含まれている1名様料金です。

¥6,000 (税サ込)

着席卓盛りスタイル  
立食スタイル  
&  
飲み放題

瓶ビール、ウイスキー、焼酎(甲類)、日本酒  
ノンアルコールビール、ソフトドリンク  
(樽詰めスパークリングワイン ポールスター)

お料理・お飲物・室料・サービス料  
消費税が含まれている1名様料金です。



## 追加料理(20名様から)

季節のスパゲティーコーナー

お一人様450円(税込)

チョコディップだんごBAR

一人前2本 300円(税込)

特設コーナーで提供いたします。ライブ感  
のある追加メニューです。

\*北とびあ多目的ホールでのご予約も承ります。設営撤去無料、施設・設備使用料を負担いたします。

\*プランは、20名様より2時間で承ります。

## 王子東武サロン

ご予約・お問合せ (受付時間 10:00~19:00)

TEL. 03-5390-1122 FAX. 03-5390-1130

アクセス●JR京浜東北線/王子駅(北口)より徒歩2分

●東京外口南北線/王子駅5番出口直結●都電荒川線/王子駅前より徒歩5分

## 冬のパーティープラン メニューのご案内

2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

### ¥7,000プラン 着席卓盛りスタイル・立食スタイル

お料理、フリードリンク、2時間室料、サービス料、消費税を含んだお一人様の料金です。

#### 着席卓盛り(大皿)料理(全10品)

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| オードブル盛り合わせ          | 鮭とびんちょう鮭の湯霜造り サラダ仕立て         |
| 牡蠣の香草焼き             | 鶏牛蒡巻き 肉辛味噌あんかけ               |
| ポークとりんごのシードル煮込み     | アスパラの豚ロース巻きフライ 大根おろしソース      |
| 牛サーロインステーキ マスタードソース | にぎり寿司盛り合わせ(鮭・海老・炙り鯖・サーモン・烏賊) |
| ブランマンジェ 赤い果実添え      | とろろ芋とあおさ海苔十穀うどん              |

#### 立食パーティー料理(全12品)

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| オードブル盛り合わせ          | 鮭と備長鮭の湯霜造り サラダ仕立て            |
| 牡蠣の香草焼き             | 鶏牛蒡巻き 肉辛味噌あんかけ               |
| ポークとりんごのシードル煮込み     | アスパラの豚ロース巻きフライ 大根おろしソース      |
| 牛サーロインステーキ マスタードソース | ズワイ蟹入り茶わん蒸し                  |
| シェフのおまかせ洋風料理        | にぎり寿司盛り合わせ(鮭・海老・炙り鯖・サーモン・烏賊) |
| デザート盛り合わせ           | とろろ芋とあおさ海苔十穀うどん              |

### ¥6,000プラン 着席卓盛りスタイル・立食スタイル

お料理、フリードリンク、2時間室料、サービス料、消費税を含んだお一人様の料金です。

#### 着席卓盛り(大皿)料理(全8品)

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| オードブル盛り合わせ            | 鰯のタタキ薄造り サラダ仕立て        |
| 鱈のムニエル白菜のプレゼ ヴェルモット風味 | 鶏の磯辺チーズ焼き              |
| ローストビーフ温野菜添え 和風ソース    | にぎり寿司三種盛り合わせ(鮭・海老・炙り鯖) |
| いちごのプリン ベリーソース        | あおさ海苔十穀うどん             |

#### 立食パーティー料理(全10品)

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| オードブル盛り合わせ            | 鰯のタタキ薄造り サラダ仕立て        |
| 鱈のムニエル白菜のプレゼ ヴェルモット風味 | 鶏の磯辺チーズ焼き              |
| ローストビーフ温野菜添え 和風ソース    | 豚バラの角煮と大根の煮物           |
| シェフのおまかせ洋風料理          | にぎり寿司三種盛り合わせ(鮭・海老・炙り鯖) |
| デザート盛り合わせ             | あおさ海苔十穀うどん             |

【追加メニュー】 特設コーナーで提供いたします。ライブ感ある追加メニューです。(20名様から承ります)

季節のスパゲッティ 450円(税サ込) チョコディップだんごBAR 300円(税サ込) (一人前だんご2本)

王子東武サロン

ご予約・お問合せ (受付時間 10:00～19:00)

TEL. 03-5390-1122 FAX. 03-5390-1130

