

2025.9.1 ~ 11.30

Autumn Party Plan

特典

50名様以上
幹事様1名分無料

- ・全メニュー立食ビュッフェ式スタイルです。
- ・着席ビュッフェの場合は、お一人様追加 ¥500にて承ります。
- ・仕入れ状況により料理内容を変更させていただく場合がございます。
- ・各コース 30名様 ~ /2時間制 (料理・フリードリンク・室料・サービス料・消費税込)。
- ・キャンセルポリシーに関しましては別途ご案内させていただきます。

プランにプラスして
もっと楽しく!

- 洋食 -

フォアグラのブリュレ 無花果とピスタチオ
 天使の海老と帆立のカルパッチョ
 磯の香りスズキのフリット 梅タルタルソース
 ラム肉とマッシュルームのバルマンティエ
 軽くスモークしたブラックアンガス牛肉のロースト 赤ワインソース
 (カッティングサービス)
 旬の野菜とボロネーゼのタリアテッレ 牛蒡フリット

- 中華 -

ハーブ豚肉の窯焼き叉焼 野菜の酢漬け添え
 大海老のチリソース煮 青梗菜添え
 3種蒸し点心の盛り合わせ
 牛挽肉の黒胡椒炒飯

- 和食 -

和菜の盛り合わせ
 特選にぎり寿司(桶)

- デザート -

特製デザート of the 盛り合わせ
 季節のトライフルケーキ

¥10,000

乾杯酒付き

¥8,000

乾杯酒付き

中・洋メニュー

- 中華 -

海老のチリソース煮 サツマイモチップ添え
 2種蒸し点心の盛り合わせ
 牛細切り肉と冬瓜のあんかけ焼きそば

- 洋食 -

フィレオフィッシュミニバーガー / キューバサンド
 サーモンマリネとラディッシュのサラダ 銀杏と香味野菜のドレッシング
 ブラックタイガーのサクサク衣揚げ オーマルマヨネーズ
 清流鶏もも肉とキノコのクリームシチュー 栗入りバターライス
 豚バラ肉のバルサミコ煮込み
 秋野菜とベーコンの和風ショートパスタ

- デザート -

特製デザート of the 盛り合わせ

和・洋メニュー

- 和食 -

和菜の盛り合わせ
 お造りの盛り合わせ
 特選にぎり寿司(桶)

- 洋食 -

フィレオフィッシュミニバーガー / キューバサンド
 サーモンマリネとラディッシュのサラダ 銀杏と香味野菜のドレッシング
 ブラックタイガーのサクサク衣揚げ オーマルマヨネーズ
 清流鶏もも肉とキノコのクリームシチュー 栗入りバターライス
 豚バラ肉のバルサミコ煮込み
 秋野菜とベーコンの和風ショートパスタ

- デザート -

特製デザート of the 盛り合わせ

Options

にぎり寿司(上)	¥9,460 (税込サ別) / 桶
にぎり寿司(特)	¥11,990 (税込サ別) / 桶
ローストビーフ(ライブ)	¥2,200 (税込サ別) / 人
デザート盛り合わせ	¥1,320 (税込サ別) / 人
フルーツ盛り合わせ	¥1,320 (税込サ別) / 人
季節のフルーツケーキ	¥1,540 (税込サ別) / 人
生ビール (サッポロ黒ラベル 10ℓ)	¥18,700 (税込サ別) / 樽

Drink

~プラン共通フリードリンク~

[アルコール]

瓶ビール
 ウイスキー
 ワイン(赤・白)
 焼酎

[ソフトドリンク]

ジュース
 ウーロン茶

ご予約・お問い合わせ

羽田空港
 ギャラクシーホール

03-5757-8181

E-mail : galaxy@jat-co.com