

# AUTUMN&WINTER

## Party Plan

### 特典

50名様以上  
幹事様1名分無料

2024.11/1 ~ 2025.2/28

- ・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)

¥8,000 乾杯酒付き

〈洋食〉 + 〈中華〉

〈洋食〉 + 〈和食〉

- |  |   |
|--|---|
| <p>〈洋食〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海老とキノコのフラン オマール風味</li> <li>・旬のブリとクレソンのサラダ仕立て<br/>胡麻と香菜のヴィネグレット</li> <li>・清流鶏のガーリックバターチキン</li> <li>・ほうれん草とサーモンのムニエル<br/>レモンバターソース</li> <li>・豚バラ肉のスパイシーハーブトマト煮込み</li> <li>・大人のハヤシライス ジンジャーライス</li> </ul> <p>〈中華〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海老のチリソース煮 揚げ里芋添え</li> <li>・二種蒸し点心の盛り合わせ</li> <li>・豚細切り肉と薩摩芋のあんかけ焼きそば</li> </ul> <p>〈デザート〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特製デザートの盛り合わせ</li> </ul> | <p>〈洋食〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海老とキノコのフラン オマール風味</li> <li>・旬のブリとクレソンのサラダ仕立て<br/>胡麻と香菜のヴィネグレット</li> <li>・清流鶏のガーリックバターチキン</li> <li>・ほうれん草とサーモンのムニエル<br/>レモンバターソース</li> <li>・豚バラ肉のスパイシーハーブトマト煮込み</li> <li>・大人のハヤシライス ジンジャーライス</li> </ul> <p>〈和食〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和菜の盛り合わせ</li> <li>・お造りの盛り合わせ</li> <li>・特選にぎり寿司(桶)</li> </ul> <p>〈デザート〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特製デザートの盛り合わせ</li> </ul> |
|--|---|

¥10,000 乾杯酒付き

〈洋食〉 〈中華〉 〈和食〉

〈洋食〉

- ・鶏胸肉と蕪のマリネ 梅風味のドレッシング
- ・パルメザンチーズたっぷりのシーザーサラダ
- ・真鯛と旬の魚介のブイヤベース
- ・仔羊肉のローストと冬野菜のグリル シャスールソース
- ・ブラックアンガス牛肉のステーキ ハーブマッシュポテト添え  
(カッティングサービス)
- ・茸と根菜のショートパスタのボロネーゼ

〈中華〉

- ・鱈の南蛮漬け
- ・大海老のチリソース煮 揚げ南瓜チップ添え
- ・三種蒸し点心の盛り合わせ
- ・牛細切り肉とじゃが芋のあんかけ焼きそば

〈和食〉

- ・和菜の盛り合わせ
- ・特選にぎり寿司(桶)

〈デザート〉

- ・特製デザートの盛り合わせ
- ・季節のフルーツケーキ (カッティングサービス)

### OPTIONS

プラスで  
もっと楽しく!

- ・にぎり寿司(桶)  
¥9,680(税サ込) / 桶
- ・ローストビーフ(ライブ)  
¥2,000(税サ込) / 人
- ・デザート盛り合わせ  
¥1,200(税サ込) / 人
- ・フルーツ盛り合わせ  
¥1,200(税サ込) / 人
- ・季節のフルーツケーキ  
¥1,400(税サ込) / 人
- ・生ビール(サッポロ黒ラベル10ℓ)  
¥18,000(税サ込) / 樽

### DRINKS

プラン共通フリードリンク

【アルコール】

- ・瓶ビール
- ・ウィスキー
- ・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

