

2024  
3/1~6/30

# Spring & Early Summer 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¥300(消費税込)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)。

¥6,000

### 洋食

- ・季節野菜と海老の生春巻き スイートチリソース
- ・空豆のブラマンジェ トウモロコシのガレット添え
- ・白身魚と彩り野菜のアクアパッツァ
- ・ハーブポークのカツレツ スパイシートマトソース
- ・ギャラクシー特製チキンカレー ターメリックライス添え

### 中華

- ・赤イカのチリソース煮 ブロッコリー添え

## OPTIONS

- ・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

¥8,000

### 洋食

- ・スモークサーモンとアボカドムース
- ・帆立のマリネ梅風味のサラダ 大葉のジェノベーゼソース
- ・海老とアサリとアスパラのパエリア
- ・清流鶏の低温調理 ロール仕立て
- ・アンガス牛ロース肉のタリアータ 薬味添え

### 中華

- ・海老のチリソース煮 ボイルキャベツ添え
- ・二種蒸し点心の盛り合わせ
- ・豚細切り肉と玉葱のあんかけ焼きそば

### 和食

- ・和菜の盛り合わせ
- ・お造りの盛り合わせ

### デザート

- ・デザートの盛り合わせ

## FREE DRINK

- 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

乾杯酒付き

¥10,000

### 洋食

- ・鯖の炙り 香味ソース
- ・ハーブ香るビシソワーズ コンソメジュレのせ
- ・清流鶏のコンフィ バルサミコソース
- ・子羊のスモークローストと季節野菜のグリル
- ・季節野菜たっぷりのラザニア クミンの香り
- ・ブラックアンガス牛ロースのグリル(カッティングサービス)

### 中華

- ・クラゲのキャベツ巻き 酢漬け添え
- ・大海老のチリソース煮 揚げ二種 プチトマト添え
- ・三種蒸し点心の盛り合わせ
- ・牛細切り肉と玉葱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

- ・フルーツと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)

乾杯酒付き

【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.jp

