

2024

7/1~10/31

# Summer & 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)

¥6,000

### - 洋食 -

- ・季節野菜と豚バラ肉のサラダ仕立て 黒酢香味野菜ソース
- ・ズッキーニと梅トマトソースの冷製フォー
- ・クラシック照り焼きチキンステーキ
- ・豚肩ロース肉のハーブフリット 柑橘香るグリビッシュソース
- ・スパイシーシーフードジャンバラヤ

### - 中華 -

- ・赤イカのチリソース煮 揚げズッキーニ添え

## 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100)  
¥18,000(税サ込) / 樽

¥8,000

### - 洋食 -

- ・彩り野菜のコブサラダ ヴィネグレットドレッシング
- ・季節野菜のムースと小海老のカクテル仕立て
- ・鱈と大葉のロールフリット 山葵醤油ソース
- ・豚バラ肉のコンフィ グリーンソース
- ・特製ビーフペッパーライス

### - 中華 -

- ・海老のチリソース煮 チンゲン菜添え
- ・二種蒸し点心の盛り合わせ
- ・豚細切り肉と南瓜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 -

- ・真鯛とフルーツトマトのマリネサラダ オレンジドレッシング
- ・蛸のカルパッチョ オリーブとセロリの茗荷ドレッシング和え
- ・大山鶏のモモ肉のオリーブオイル低温調理バルサミコトマトソース
- ・仔羊肉のローストと季節野菜のグリル ハーブバターソース
- ・軽くスモークしたアングス牛肉のステーキ 枝豆ソース添え  
(カッピングサービス)

- ・タイ風グリーンカレー ジャスミンライス添え

### - 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
- ・牛細切り肉と冬瓜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 (カッピングサービス)

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.com

