

＊ アグネスホテル東京B1F宴会ホール ＊

# 秋のパーティプラン

料理からデザートまで、こだわりの秋の食材をたっぷりと味わえる、食欲の秋にふさわしい食べ応え満点のプランです！

【期間】2018年9月1日(土)～11月30日(金)

【人数】20名様より 【時間】11:30～22:00の間の2時間

【会場】マーガレットホール(20～29名様) / アグネスホール(30～150名様)

【基本内容】お料理(立食buffetスタイル) + お飲物(フリードリンク)

★お一人様 ¥7,500 より

(室料・消費税・サービス料含む)

秋のスペシャル特典

アグネス特製  
カレー食べ放題！



## ● お料理 (立食buffetスタイル)

※仕入れ状況によりメニューは当日変更になる場合がございます。予めご了承ください。

### 基本メニュー

- ココナッツフレンチトーストと生ハム ● ナンピザカレー ● アグネス特製カレー ● 仔羊腿肉のタリアータ
- 鶏腿肉のロースト きのこと添え グリーンマスタードのクリームソース ● 旬の食材のサラダ仕立てのオードブル 6種
- 小海老のしそ風味揚げ ● イカと青菜のガラム風味 ● サーモンのソテー ケッパーとレモンの焦がしバターソース
- 魚介のフリット オレガノ風味のトマトソース ● 豚肩ロース肉のグリエ 生姜とバルサミコのソース
- 豚ばら肉のブイオン煮 ラヴィゴットソース ● 本日のパスタ ● デザート&コーヒー

### ★追加オプション

+¥1,000 (税込)

● 基本メニュー + ● 選べるメニュー (右記から2品)

- ① ローストビーフ (オーストラリア産) カッティング
- ② 仔羊背肉の香草パン粉焼き
- ③ 牛煮込みと土鍋ご飯

### お肉料理と秋野菜

+¥1,500 (税込)

- ココナッツフレンチトーストと生ハム ● ナンピザカレー ● アグネス特製カレー ● 仔羊腿肉のタリアータ
- 鶏腿肉のロースト きのこと添え グリーンマスタードのクリームソース ● シーザーサラダ ● コブサラダ ● 秋野菜のオーブン焼き
- 鶏胸肉のスチーム、パクチー風味 ● パテドカンパーニュ ● 鴨肉のリエット ● アッシュ・パルマンティエ ● 蝦夷鹿のペンネ
- 鶏肉と各種ソーセージのナシゴレン ● 豚肩ロース肉のグリエ 南瓜のグラタン添え バルサミコソース ● 牛肉の山椒煮
- 生姜風味のシャリアピンスステーキ フライポテト添え ● 豚もつと秋茄子の煮込み ● ローストビーフカッティング
- デザート4種 (杏仁豆腐 / ジャスミンティーのゼリー / プリン / マンゴープリン) & コーヒー

## ● お飲物 (フリードリンク)

★基本メニュー ● ビール + ● ワイン + ● ソフトドリンク

### ★追加オプション

+¥500 (税込)

● 基本ドリンクメニュー + ● ウィスキー + ● 芋焼酎 + ● 日本酒

+¥1,000 (税込)

● 基本ドリンクメニュー + ● ウィスキー + ● 芋焼酎 + ● 日本酒 + ● カクテル (ジン・カシスベース)

※ご利用人数の変更は3日前(17時)までにお願いいたします。以降の減員はプラン料金100%を申し受けます。

※ご延長の場合は30分につきお一人様¥1,000(税込)を申し受けます。

※搬入・準備・撤収作業でのご宴会時間の前後合わせて1時間は無料となります。その他の時間帯での準備、リハーサル等でのご使用時には別途使用料金を申し受けます。

※その他ご利用条件は宴会規約に準じます。

★ご予約・お問合せは… 03-3267-5548 (宴会予約) banquet@agneshotel.com