



\* アグネスホテル東京 \*

# サマーパーティプラン



夏のパーティには欠かせない **ビール** にこだわった夏季限定プランです。

## ●特典●アグネスセクション地ビール飲み放題!

- ① 常陸野ホワイトエール(茨城):ハーブの個性的な香りに小麦の爽やかな酸味がマッチしたベルギー伝統の小麦ビール
- ② エチゴビール有機栽培プレミアム(新潟):有機栽培の麦芽とホップのみで仕込み、すっきりとした喉越しと、少し強めの苦味
- ③ 銀河高原小麦のビール(岩手):小麦と大麦の麦芽をブレンド、香りや味わいがまるやかな甘い泡のヴァイツェンビール
- ④ 小樽エール(北海道):高温発酵による独特な香りと味のエールビール
- ⑤ 小樽ラガー(北海道):低温発酵させて麦芽を使用したすっきり系の淡色ラガー
- ⑥ 小樽ダーク(北海道):焙煎麦芽を使用したコクのある褐色のラガー

★生ビール:アサヒスーパードライ飲み放題

【期間】2017年6月1日(木)～8月31日(木)

【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】お料理基本メニュー+お飲物(ビール+ワイン+ソフトドリンク)

お一人様 **¥7,300** より (室料・消費税・サービス料含む)

## ●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

- 旬の食材のサラダ仕立てのオードブル6種 ●冷たい白石温麺 ●トマトのタルティーヌ、バジル風味
- 青海苔と枝豆のゼッポリーノ ●小海老と京茄子のニョッキ しそ風味 ●鮮魚のケシの実フリット トマトのディップ
- カジキマグロの軽い煮込み ●夏野菜とモッツアレラチーズのオーブン焼き ●鶏胸肉のソテー ピッカントソース
- 豚ばら肉のコンフィ スパイスの香り ●仔羊腿肉のロースト 山葵風味のペルシヤード
- アグネス特製カレー ●パスタ ●デザート

### ★追加オプション

+¥1,000 (税サ込)

●基本メニュー + ●2種類のカレー + ●選べるメニュー(1品)

+¥2,000 (税サ込)

●基本メニュー + ●2種類のカレー + ●さざえの香草パン粉焼き + ●選べるメニュー(2品)

### <選べるメニュー>

- ① ローストビーフ(オーストラリア産)
- ② 黒毛和牛100%ハンバーガー
- ③ 骨付きイベリコ豚のロースト

## ●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 (税サ込)

●基本ドリンクメニュー + ●ウィスキー + ●芋焼酎(角玉) + ●日本酒(上善如水)

+¥1,000 (税サ込)

●基本ドリンクメニュー + ●ウィスキー + ●芋焼酎(角玉) + ●日本酒(上善如水) + ●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(税サ込)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。

アグネス ホテル アンド アパートメンツ 東京  
 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂2-20-1 URL <http://www.agneshotel.com>

【宴会予約】Tel.03-3267-5548 Fax.03-3267-5506

