

＊ アグネスホテル東京 B1F 宴会ホール ＊

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** と
夏だからこそ食べたい **お肉料理** にこだわった夏季限定プランです。

夏だけ
特典！

●アグネスセレクト地ビール飲み放題！●

- ① 常陸野ホワイトエール(茨城) ② エチゴビール有機栽培プレミアム(新潟) ③ 銀河高原小麦のビール(岩手)
- ④ 小樽エール(北海道) ⑤ 小樽ラガー(北海道) ⑥ 小樽ダーク(北海道)

★生ビール：アサヒスーパードライ飲み放題

【期間】2018年6月1日(金)～8月31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 **¥7,500** 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

- アボカドレモン麺 ●コナツツフレンチトーストと生ハム ●ナンピザカレー ●タンドリーチキン マンゴー添え
- 仔羊腿肉の燻製パン粉焼き ●アグネス特製カレー ●豚肩ロース肉のコンフィ ルバーブ添え
- 旬の食材のサラダ仕立てのオードブル6種 ●小海老と茄子、フルティカトマトのブルギニョン ●本日のパスタ
- 蛸とじゃがいものしそ風味 ●本日の魚、とうもろこし粉フリット ●豚ばら肉のブイヨン煮、ラヴィゴットソース
- 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)
- 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 と夏野菜

+¥1,500
(税込)

- アボカドレモン麺 ●コナツツフレンチトーストと生ハム ●ナンピザカレー ●タンドリーチキン マンゴー添え
- 仔羊腿肉の燻製パン粉焼き ●アグネス特製カレー ●豚肩ロース肉のグリユ 南瓜のグラタン添え バルサミソース
- シーザーサラダ ●コブサラダ ●鶏胸肉のスチーム、パクチー風味 ●パテドカンパニュ ●鴨肉のリエット
- 牛タンと胡麻ご飯のココト蒸し ●夏野菜のオーヴン焼き ●鶏腿肉と夏野菜のトマト煮込み ●茄子のラザニア
- 生姜風味のシャリアピンステーキ フライポテト添え ●牛肉の山椒煮 ●ローストビーフ(オーストラリア産) 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(アグネスセレクト地ビール&アサヒスーパードライ) + ●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(角玉) + ●日本酒(上善如水)

+¥1,000 (税込)

●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)までをお願いいたします。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。

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

