

アグネスホテル東京B 1 F 宴会ホール

神楽坂忘新年会



【期間】2018年12月1日(土)～2019年2月28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(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)



※写真はイメージです

お料理基本メニュー

＜お料理いろいろ計12品ご用意＞
冷菜料理 / 野菜料理
お魚料理 / お肉料理
デザート / コーヒー

プラス
¥1,000 で基本メニュー+選べるメニューから2品追加
(税込)

＜選べるメニュー＞
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

プラス
¥2,000 で肉も野菜もボリュームアップ
(税込)

＜肉も野菜もたっぷり充実の計16品ご用意＞
＜デザートは4種類ご用意＞

※メニュー詳細は裏面をご覧ください

お飲物基本メニュー

＜フリードリンク＞
ビール
赤・白ワイン
ソフトドリンク



【お飲物追加】プラス ¥500 (税込)

基本ドリンクメニュー
+ ウイスキー + 芋焼酎 + 日本酒



【お飲物追加】プラス ¥1,000 (税込)

基本ドリンクメニュー
+ ウイスキー + 芋焼酎 + 日本酒
+ カクテル(ジン、カシスベース)



冬のスペシャル特典

- ①ウコンドリンク(参加人数分)
- ②スクリーンプロジェクター使用料サービス



※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。

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

● お料理基本メニュー

- 旬の食材のサラダ仕立てのオードブル 6種
- 竹炭パンのローストビーフサンド 淡路たまねぎのキッシュ
- アグネス特製カレー
- 仔牛のブランケット 西京白味噌風味
- 鶏腿肉のロースト 山葵の香り
- 鴨胸肉のロースト 生姜とバルサミコのソース
- 牡蠣フライ
- 蛸と冬野菜のアンチョビバター焼き
- 魚介と茸のトマト風味グラタン
- 本日お魚のフリット アラヴィアータソース
- 豚肩ロース肉のグリエ マスタードソース
- 本日のパスタ

- デザート&コーヒー

● ボリュームアップメニュー +¥2,000

- シーザーサラダ コブサラダ
 - 牛ランプ肉のグリルサラダ パテドカンパーニュ 鴨肉のリエット
 - 竹炭パンのローストビーフサンド 淡路たまねぎのキッシュ
 - アグネス特製カレー
 - 仔牛のブランケット 西京白味噌風味
 - 鶏腿肉のロースト 山葵の香り
 - 鶏のから揚げ ポリネシアン風味
 - 冬野菜のオーヴン焼き
 - 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 じゃがいものグラタン添え バルサミコソース
 - 豚フィレ肉のスパイスパン粉焼き
 - 生姜風味のシャリアピンスステーキ 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
 - 蝦夷鹿のペンネ
- 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

※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。