

\*アグネスホテル東京B 1 F 宴会ホール\*

# 春のパーティープラン

新しい門出や節目をお祝いする春にぴったりなパーティプラン  
歓送迎会、謝恩会など、幅広くご利用いただけます

【期間】2019年3月1日(金)～5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(ブッフェスタイル) + 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** (税サ込) で基本メニュー + 選べるメニューから **2品** 追加

＜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 牛煮込みとたけのこご飯

プラス  
**¥2,000** (税サ込) で肉も野菜もボリュームアップ

＜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** (税サ込)

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** (税サ込)

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)

## 春のスペシャル特典

お飲物追加オプション (+ ¥500) が**無料**に!

※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。

★ご予約・お問合せは... **03-3267-5548** (宴会予約) [banquet@agneshotel.com](mailto: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
- トマトとチーズ、生ハムのサンドウィッチ
- スモークチーズのキッシュ
- シラスとそら豆のゼツポリーノ
- 小海老と春野菜のアヒージョ
- サーモンのソテー 白ワインソース
- 本日の魚、スパイスパン粉焼き
- アグネス特製カレー
- 仔羊のラグーとじゃがいものオーヴン焼き
- 豚ばら肉のコンフィ
- 鶏腿肉のソテー サラダ仕立て
- 鴨胸肉のロースト オレンジの香り
- 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 鶏胸肉と新たまねぎのサラダ
- トマトとチーズ、生ハムのサンドウィッチ
- スモークチーズのキッシュ
- アグネス特製カレー
- 仔羊のラグーとじゃがいものオーヴン焼き
- 鶏腿肉のソテー サラダ仕立て
- 鴨胸肉のロースト オレンジの香り
- 鶏のから揚げ ポリネシアン風味
- 春野菜のオーヴン焼き
- ジャンボオムライス 短角牛のハヤシソース
- 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
- 生姜風味のシャリアピンステーキ フライポテト添え
- 牛肉とたけのこの山椒煮
- ローストビーフ（オーストラリア産）カッティング
- 各種ソーセージのスパゲティ 香草風味
  
- 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。