

\* アグネスホテル東京 B1F 宴会ホール \*

# サマーパーティープラン

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 銀河高原小麦のビール(岩手)  
③ 小樽エール(北海道) ④ 小樽ラガー(北海道) ⑤ 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】2019年6月1日(土) ~ 8月31日(土)

【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)



※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  
(税サ込)

＜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  
(税サ込)

＜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)



※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。

※撤入・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
- 夏野菜のキッシュ トマトのタルティース、バジル風味
- 砂肝のコンフィ カレー風味 ソーセージと共に
- 美桜鶏のアヒージョ
- ハーブ豚のグリエ 粒マスタードとオレンジのソース
- 牛肉のタリアータ 夏野菜のグリル添え
- アグネス特製カレー
- 水蛸と枝豆のゼッポリーノ
- 小海老と茄子のピッツァイオーラ
- サーモンのソテー アンショワヤード
- 本日の魚、とうもろこし粉フリット
- 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
  - 鶏胸肉のスチーム、パクチー風味
  - パテドカンパーニュ 生ハムと淡路たまねぎのマリネ、ライム風味
  - 夏野菜のキッシュ トマトのタルティース、バジル風味
  - ハーブ豚のグリエ 粒マスタードとオレンジのソース
  - 牛肉のタリアータ 夏野菜のグリル添え
  - アグネス特製カレー
  - 砂肝のコンフィとチョリソー カレー風味
  - 美桜鶏腿肉のアヒージョ 京とうがらし添え
  - 夏野菜のオーヴン焼き
  - 鴨胸肉のロースト フレッシュトマトとバルサミコ
  - 仔羊のカツレツ 香草風味
  - 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
  - 夏野菜のスパゲティ
  - ナシゴレン
- 
- 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。