

# Autumn Party Plan

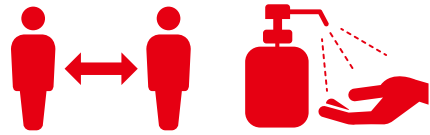
## 宴会場で楽しむ秋のパーティープラン

販売期間  
2020.9/1  
~11/30

お料理・お飲み放題・ご宴席料（2時間）が含まれた秋のパーティーに最適な  
トータルプランです。各種お集まりにご利用ください。

### 『脱3密』 安心・安全にご利用いただく為の新しいスタイル

- ①ソーシャルディスタンスの観点から、会場は通常の倍以上の広さをご用意し、十分な距離を保った会場設営を行います。
- ②会場入り口と会場内にアルコール消毒液をご用意いたします。
- ③会場内に空気清浄機を設置いたします。
- ④会場ドアはすべてオープンし、換気を徹底いたします。
- ⑤ご着席にて、お料理は個人様盛りのご用意です。



料理

飲み放題

宴席料

個々盛り

Aプラン 全7品

おひとり様 ¥8,300 (税込)

- ◆地産茄子のマリネと揚げ鯖の香味だれ ◆鶏肉と秋野菜のエチュベ 林檎のモスタルダ
- ◆秋鮭の白ワイン蒸し 沢煮椀仕立て ◆ローストビーフと里芋のドフィノワーズ
- ◆秋刀魚の五目御飯 ◆なめたけおろし蕎麦 ◆ねりまベリーのムース

Bプラン 全7品

おひとり様 ¥9,400 (税込)

- ◆サーモンと胡麻昆布のカッペリーニ ◆カレイの洋風茶碗蒸し マリナラーソース
- ◆小海老のチリソース炒め ◆ローストビーフ トリュフ香るシャンピニオンソース
- ◆秋刀魚の五目御飯 松前漬添え ◆つけめん風肉吸い蕎麦 ◆柑橘フルーツのジュレ

Cプラン 全8品

おひとり様 ¥11,000 (税込)

- ◆前菜盛り合わせ ◆蝦夷鮑のフリット 肝ソース ◆大海老のチリソース
- ◆国産牛の味噌漬焼き 椎茸のロースト すだち土佐醤油 ◆蒸し鶏と南瓜のサラダ オレンジ風味
- ◆本日の魚のなめろう出汁茶漬 ◆ズワイ蟹のあんかけ湯葉うどん
- ◆ねりまベリーのケーキ アイスクリーム添え

DRINK MENU

- ◆瓶ビール ◆焼酎(芋・麦) ◆ウィスキー ◆日本酒 ◆ソフトドリンク

オプション

- 食後のコーヒー…¥520 (税込) ●生ビール飲み放題…¥520 (税込)
  - ワイン(赤・白)飲み放題…¥520 (税込) ●カラオケ…¥22,000 (税込)
- ご希望に応じて、ローストビーフ カuttingサービスや寿司桶、天ぷらなど  
ご用意が可能です。詳細は販売担当者にご相談ください。

◆ご要望に応じて送迎バスを手配いたします。



※写真はイメージです。

※10名様より承ります。

※ご利用時間を延長される場合は、(会場費+お飲物代)として、お一人様30分520円(税込)  
頂戴させていただきます。尚、当日会場の都合により延長頂けない場合もございます。

※ご宴席時間が20時以降からお一人様520円(税込)、21時以降からお一人様1,030円(税込)  
の追加料金を頂戴させていただきます。

【お問合せ】(10:00 ~ 19:00)

03-5372-4433

ホテルカデンツァ 光が丘

〒179-0075 東京都練馬区高松5-8 J. CITY  
TEL:03-5372-4411(代表)

