Winter

2018.11.1 Thu ▶ 2019.1.31 Thu

Party Menu

Winter Special Plan 冬の特選プラン

特別なおもてなしの場面に大切なひとと・・・
仲間とのお集まり、懇親会、歓送迎会、長寿祝い、ご両家の会食にも。

牛フィレ肉のハーブブレッド焼き
(冬の洋食正餐コース)

熟練のシェフがお贈りする
華やかなパーティーにふさわしいお料理と
飲み放題付きの選べる多彩なコース

冬の洋食正餐コース ¥7,300

お料理のみの場合 ¥5,300

Hors d'oeuvre
生ハムと鴨のラタトゥイユ仕立て メルバトースト添え

Soupe
牡蠣とクコの実のコンソメスープ 柚子風味

Poisson
スズキのワイン蒸し オリエンタルソース

Viande
牛フィレ肉のハーブブレッド焼き

Pain
酵母パン または ライス

Dessert
パティシエスペシャルデザート

コーヒー または 紅茶

冬の和洋中懐石コース ¥9,000

お料理のみの場合 ¥7,000

先付三点盛り
　炙り紅鮭ポン酢がけ
　蓮根甘酢漬け 玉葱 ふき イクラ
お刺身三点盛り
牡蠣とクコの実のコンソメスープ 柚子風味
海老・帆立・銀杏の五目炒め
牛フィレ肉の香草パン粉焼き
梅ちりめんご飯　香の物　味噌汁
季節のシャーベット

紋甲イカとニンニクの芽の醤油炒め
(冬の中華三昧コース)

冬の中華三昧コース ¥7,300

お料理のみの場合 ¥5,300

三種冷菜盛り合わせ
豚肉のゴマまぶし揚げ
紋甲イカとニンニクの芽の醤油炒め
牛肉のクコの実入り塩炒め
蟹と豆腐の煮込み
中華ちまき
デザート盛り合わせ

冬の懐石コース ¥7,300

お料理のみの場合 ¥5,300

先附	炙り紅鮭ポン酢がけ 蓮根甘酢漬け 玉葱 ふき イクラ
お造り	本日のお造り三点盛り
煮物	牡蠣みぞれ煮
揚物	鶏ささ身 明太子とチーズ射込み揚げ
焼物	鰤柚子味噌焼き
食事	梅ちりめんご飯　香の物　味噌汁
デザート	季節のシャーベット

特選プラン・パーティープラン 共通のご案内

Free Flow (フリーフロー／飲み放題)付き

ビール／ウィスキー／ワイン(赤・白)／焼酎／日本酒／ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶)

ドリンクオプション: 紹興酒・梅酒のフリーフローは1名様 各¥600 追加となります。
◎結納、ご両家顔合せの進行などもお手伝い致します。◎ご宿泊の手配もご優待料金にて承ります。◎お花、引菓子等のご手配も承ります。
◎その他、コース外料理のご要望を承ります。(事前にお申し込みください。) ◎模擬店・寿司屋台・ローストビーフワゴンサービス等、追加承ります。
■ご宴会時間は2時間となります。
■カラオケ利用をご希望のお客様は、ご予約時にお申し込みください(1台 ¥10,000)。台数に限りがございます。
■宴会場の利用は10名様より承ります。■表記の料金は、税金・サービス料を含んだ1名様料金です。■写真はイメージです。

Winter Party Plan 冬のパーティープラン

忘・新年会、打ち上げ、歓送迎会、ウェディングパーティー・・・
多彩なお料理と飲み放題付きのコースをご用意しました。スタイルに合わせてお選びください。

和風ローストビーフサラダ（オプションメニュー）

牡蠣・ベーコン・ホウレン草のグラタン フローレンス風（Aコース）

目鯛のワイン蒸し 冬野菜トマトソース（Bコース）

パンナコッタ フルーツ添え（Bコース）

1 基本コースをABCよりセレクト　2 お好みでメニューの追加ができます。

1 基本コース

□ Aコース ￥7,500

冷製3品・温製3品
お食事1品・デザート1品

Menu

- あんこうの南蛮漬け･コールドミート･スモークサーモン 盛り合わせ
- お刺身盛り合わせ
- 叉焼･メンマ･搾菜の中華風和え物
- 牡蠣･ベーコン･ホウレン草のグラタン フローレンス風
- 目鯛と帆立の西京焼き
- ビーフの煮込み トルストイ風
- 五目炒飯
- フルーツ盛り合わせ

□ Bコース ￥6,500

冷製3品・温製3品
お食事1品・デザート1品

Menu

- スモークサーモン･キッシュ･チーズ 盛り合わせ
- 生ハムとアボカドのイタリアンサラダ
- 蒸し鶏とメンマの中華風和え物
- 牡蠣と海鮮の五目炒め
- 目鯛のワイン蒸し 冬野菜トマトソース
- 豚肉の柚子味噌焼き
- 和風ピラフ
- パンナコッタ フルーツ添え

□ Cコース ￥6,000

冷製3品・温製2品
お食事1品・デザート1品

Menu

- キッシュ･コールドミート･チーズ 盛り合わせ
- ソフトサラミ･きのこ･彩野菜のサラダ
- イカ･ハム･メンマの中華風和え物
- 海鮮と冬野菜の五目炒め
- ポークの香草パン粉焼き
- ベーコンと季節野菜のトマトスパゲティ
- シャーベット

2 オプションメニュー お好みのメニューを追加出来ます

	追加料金 1名様
〔オプションメニュー 冷製〕	
□ ①和風ローストビーフサラダ	￥1,000
□ ②お刺身盛り合わせ	￥1,000
〔オプションメニュー 温製〕	
□ ①真鯛のブレゼ アメリカンソース	￥1,000
□ ②牡蠣と銀杏の五目炒め	￥1,000
□ ③塩麹でマリネしたローストビーフ	￥1,000

塩麹でマリネしたローストビーフ（オプションメニュー）

生ハムとアボカドのイタリアンサラダ（Bコース）

立食パーティー特典 コーヒー（デミカップ/ポット）サービス

20名様以上のご利用で下記メニューよりプラス1品サービス

- □ ①白身魚のスパイシーフリット＆フライドポテト
- □ ②ミックスピザパイ
- □ ③ベーコンと冬野菜の和風スパゲティ

■お飲み物のみ追加のお客様は、1名様 ￥2,600 にてご利用いただけます。
■着席（10名様より）は大皿盛り、立食（150名様まで）はブッフェスタイルとなります。

Group Plan

2018.12.1 Sat ▶ 2019.1.31 Thu

お仲間との飲み会に
冬のグループプラン

3〜14名様向け
120分
飲み放題付!

ザ・ラウンジのテーブル予約から
パーティールーム(有料)の個室利用まで承ります。
15名様以上の場合もお気軽にご相談ください。

ベーコンときのこのカルボナーラ

赤酢のばらちらし

Menu

冷製　生ハムとチーズのイタリアンサラダ
　　海鮮とメンマの中華風和え物

温製　白身魚のベニエ サルサソース
　　チキンの香草パン粉焼き

食事　※下記の4品から1品チョイス
① ベーコンときのこのカルボナーラ
② ソース焼きそば
③ 五目炒飯
④ 赤酢のばらちらし

Free Flow (フリーフロー／飲み放題)付き
ビール／ワイン(赤・白)／焼酎(麦・芋)／ウィスキー／ウーロン茶
フリーフローの延長(30分)は、1名様 ￥520 追加となります。

1名様　男性 ￥3,880　　女性 ￥3,380

女性特典:女性のお客様には季節のシャーベットをプレゼント

＊こちらのプランはご利用時間120分 17:00〜22:00 (L.O.21:00)

The Lounge　軽食・喫茶　3階
7:00〜22:00(L.O.21:00)

Party Room

舟茶屋のパーティールーム(有料)は、落ち着きのあるスタイリッシュな空間です。

和洋中 折衷料理　3階
朝　7:00〜10:00
昼 11:30〜14:00
夜 17:00〜22:00
(L.O.21:00)

貸切可能
40〜70名様

スペースシャトル
面積:63㎡(19坪)　天井高:2.7m
収容人数:着席 30名、立食 40名
室料:2時間 ￥23,760

カラオケご利用料金は、
1台 ￥10,000
となります。

チャタベース
面積:24㎡(7坪)　天井高:2.7m
収容人数:着席 10名、立食 20名
室料:2時間 ￥11,880

※上記室料はパーティープランをご利用の場合、プランに含まれます。

ご予約・お問い合わせ　料飲予約直通

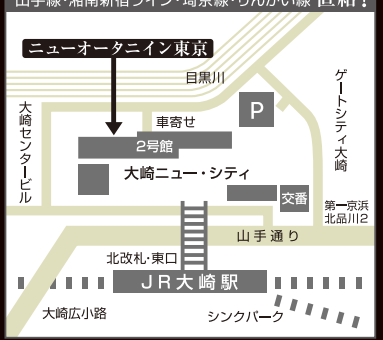
TEL.03-3779-9180　FAX.03-3779-9832

■表記の料金は、税金・サービス料を含んだ料金です。　■写真はイメージです。
■アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は、係員にお申し出ください。
■お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。
■料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。
■その他ご不明な点がございましたら、お気軽にお尋ねください。

New Otani Inn
ニューオータニ イン東京

〒141-0032　東京都品川区大崎1-6-2　TEL 03-3779-9111
https://www.newotani.co.jp/inntokyo/

JR大崎駅(北改札・東口)
山手線・湘南新宿ライン・埼京線・りんかい線 直結!



【お客様へ 酒類ご提供に関してのご案内】お車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供は差し控えさせていただいております。尚、当ホテルではレストラン・宴会ご利用で、アルコールをお召し上がりのお客様には、30%割引にてお部屋をご用意させていただいております。(但し、満室の際はお断りすることがございます。)また、運転代行サービス会社のご紹介も承っております。ご利用の際はホテルスタッフまでお尋ねください。何卒、飲酒運転防止にご協力とご理解の程お願い申し上げます。