

Gun-Ship

春の歓送迎会パーティープラン

2026.3.1～2026.5.31

ビュッフェ&卓盛りスタイル

(20名～80名)

(8名～40名)



写真はイメージです。

お時間
2時間制

フリーフロー付き

30分延長
¥1,000

個室料金
無料

完全予約制

■ OPTION MENU ■

海鮮ちらし寿司	¥3,500	(1台3～4人前)
ローストビーフ(プレート)	¥19,000	(1台10人前)
ローストビーフ(カットサービス)	¥100,000	(1台40人前)
プチケーキ	¥800	(1人前)
ホットコーヒー	¥700	(1人前)

■ GIFT MENU ■

オータニPBの手土産を割引価格にてご用意いたします。

リーフパイブレン(5枚)	¥1,750	(定価¥1,944)
フルーツケーキ(1本)	¥1,650	(定価¥1,836)
クッキーセット(4種)	¥1,360	(定価¥1,512)

※紙袋無料 ※熨斗はなしとさせていただきます。

GUN-SHIP
INTERNATIONAL RESTAURANT
TOKYO

ご予約・お問い合わせ
TEL.03-3221-4314

写真はイメージです。

■ オーシャンプラン ■

9品(冷製:4品 温製:5品) フリーフロー付き

¥12,000

春鰹のカルパッチョ

燻製鴨肉と旬の柑橘フルーツ バルサミコソース

スモークサーモンと水蛭のカルパッチョ

牛しゃぶと春野菜のサラダ

真鯛のボワレ ヴァンプランソース

サーモンワイン蒸し 香味ソース

チキン香草パン粉焼き リヨネーズポテト

牛サーロインのロースト BBQソース 温野菜添え

本日のパスタ

【ビュッフェ特典】※20名様以上

■立食: 2品追加 ■着席ビュッフェ1品追加(お選びください)

海鮮あんかけ炒飯

本日のデザート

■ サルーテプラン ■

7品(冷製:3品 温製:4品) フリーフロー付き

¥8,500

小海老とポテトの粒マスタードマリネ

鯖のエスカベッシュ トマト風味

蒸し鶏と山くらげの和え物

白身魚のワイン蒸し トマトクリームソース

鶏胸肉の山椒焼き

豚ロースのソテー BBQソース

本日のパスタ

【ビュッフェ特典】※20名様以上

■立食: 2品追加 ■着席ビュッフェ1品追加(お選びください)

五目炒飯

本日のデザート

表示価格はお一人様料金です。
税金・サービス料金を含みます。



写真はイメージです。

■ リージェントプラン ■

8品(冷製:3品 温製:5品) フリーフロー付き

¥10,000

スモークサーモンとモッツアレラチーズのカプレーゼ

豚しゃぶのサラダ 梅肉おろしドレッシング

ショートパスタの冷製カルボナーラ

アコウダイのボワレ 香味ソース

海老のチリソース

豚ロースの香草パン粉焼き デミソース

牛肉のトマト煮込み

本日のパスタ

【ビュッフェ特典】※20名様以上

■立食: 2品追加 ■着席ビュッフェ1品追加(お選びください)

あんかけ炒飯

本日のデザート

フリーフローメニュー

2時間制

ビール

ウイスキー/ソーダ

ワイン(白/赤)

レモンサワー

焼酎(麦/芋)

烏龍茶/オレンジジュース

ハイグレードドリンク

★+¥1,000でドリンクをバージョンアップ

スパークリングワイン

ニューオータニPBワイン(白/赤)

ビール

ウイスキー/ソーダ

日本酒

焼酎(麦/芋)

レモンサワー

各種ソフトドリンク

ピーチ/カシス

(烏龍茶/オレンジジュース/リンゴジュース/ジンジャーエール)