

Gun-Ship

夏のパーティープラン

2026.6.1~2026.8.31

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2種	¥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。

INTERNATIONAL RESTAURANT
GUN-SHIP
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

水蛸のカルパッチョ 夏野菜添え
 燻製鴨肉と無花果のバルサミコソース
 彩りフレッシュトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
 牛しゃぶサラダ仕立て
 真鯛のボワレ サフランソース
 海老のチリソース
 チキン香草パン粉焼き トマトソース
 牛サーロインのローストリヨネズポテト添え ガーリックソース

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)

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

ショートパスタアンチョビトマトとケッパーのマリネ
 豚ロース肉のしゃぶしゃぶ青じそおろしソース
 小海老とポテトのメキシカンサラダ
 白身魚のアクアパッツァ風
 鶏胸肉のタンドリー
 豚ロースのソテー オリエンタルソース

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。



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

アジのエスカベッシュ
 胡麻油香る チャーシューとゴーヤの和え物
 スモークサーモンとアボカドのミモザ風マリネ
 サーモンボワレ ヴァンプランソース
 海老団子のチリソース
 豚ロースのロースト 香味ソース
 チキンのスパイスグリーン 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)

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)	