Gun-Ship

冬のパーティープラン

2026.12.1～2027.2.28

ビュッフェ＆卓盛りスタイル

（20名～80名）　（8名～30名）



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(シェフカッティングサービス)	￥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 ▪

ニューオータニPB商品のお土産を通常価格の10%引きにてご用意いたします。

リーフパイプレーン(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)	￥1,650	(定価￥1,836)

※紙袋無料 ※熨斗はなしとさせて頂きます。

INTERNATIONAL RESTAURANT GUN-SHIP TOKYO

ご予約・お問い合わせ
TEL.03-3221-4314

▪ 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

鴨スモーク・リンゴ・モッツァレラチーズのバルサミコソース
刺身サーモンとセロリのカルパッチョ
ハモンセラーノとチーズの盛り合せ
牛しゃぶと春菊のサラダ 胡麻と柚子の香り
真鯛のポワレ 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 ラタトゥイユ添え
牛サーロインのロースト リヨネーズポテト添え 香味ソース
本日のパスタ
【ビュッフェ特典】※20名様以上
立食：下記より2品追加▪着席ビュッフェ：下記より1品追加
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

小海老とカリフラワーのアチャール
豚しゃぶ 柚子ドレッシング
ショートパスタのジェノベーゼサラダ
白身魚のワイン蒸し トマトソース
鶏胸肉のロースト ローズマリー風味
豚ロースソテー 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：下記より2品追加▪着席ビュッフェ：下記より1品追加
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

水蛸と香味野菜のカルパッチョ
冷製豚キムチ 胡麻油の香り
スモークサーモンとかぶのサラダ
アコウダイのヴァプール おろしポン酢ソース
サーモンポワレ トマトとジェノバのソース
チキンのトマト煮込み
豚ロースのロースト デミソース
本日のパスタ
【ビュッフェ特典】※20名様以上
立食：下記より2品追加▪着席ビュッフェ：下記より1品追加
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

ハイグレードプラン

★+￥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)