

Gun-Ship



忘年会・新年会パーティープラン

2025.12.1～2026.2.28

ビュッフェ&卓盛りスタイル
(20名～80名) (6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



写真はイメージです。

■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)
ブチケーキ	¥800	(1人前)
ホットコーヒー	¥700	(1人前)

GUN-SHIP
INTERNATIONAL RESTAURANT
TOKYO

ご予約・お問い合わせ
TEL.03-3221-4314

■オーシャンプラン■

8品(冷製:3品 温製:5品) フリーフロー付き

¥12,000

- 燻製鴨とリンゴのコンポート バルサミコソース
- 刺身サーモンとチーズ3種のカブレーゼ
- 牛しゃぶのサラダ仕立て 和風玉ねぎドレッシング
- 真鯛のアクアパッツア風
- サーモンのワイン蒸し ヴァンブランソース
- チキン香草パン粉焼き ラタトイユ添え
- 牛サーロインのロースト リヨネーズポテト 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: 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

- 生ハムとポテトの盛合せ
 - 棒々鶏
 - ショートパスタのたらこクリーミーサラダ
 - 白身魚ワイン蒸し トマトソース
 - 鶏胸肉のハーブロースト
 - 豚ロースソテー 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アボカドのタルタル
- 自家製ハーブチキンと春雨の和風マリネ
- 豚しゃぶと冬野菜のサラダ 豆腐のドレッシング
- アコウダイのヴァーピール トマトクリームソース
- 海老と玉子のチリソース
- 豚ロースのロースト オリエンタルソース
- ビーフシチュー 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) | 各種ソフトドリンク |
| 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 |
| 焼酎(麦/芋) | 日本酒 |
| 各種ソフトドリンク | 各種カクテル |
| (ビーチ/カシス) | (烏龍茶/オレンジジュース/リンゴジュース/ジンジャエール) |