

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)
プチケーキ	¥800	(1人前)
ホットコーヒー	¥700	(1人前)

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

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種のカプレーゼ
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ァ風
サーモンのワイン蒸し ヴァンプランソース
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。



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ブル 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 日本酒
焼酎(麦/芋)	各種カクテル
各種ソフトドリンク	(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)