

2025.3.1 ~ 5.31

Spring Party Plan

特典

50名様以上
幹事様1名分無料

- ・全メニュー立食ビュッフェ式スタイルです。
- ・着席ビュッフェの場合は、お一人様追加 ¥500にて承ります。
- ・仕入れ状況により料理内容を変更させていただく場合がございます。
- ・各コース 30名様 ~ / 2時間制 (料理・フリードリンク・室料・サービス料・消費税込)。
- ・キャンセルポリシーに関しましては別途ご案内させていただきます。

プランにプラスしてもっと楽しく!

Options

にぎり寿司(桶)	¥10,890 (税込サ別)/桶
ローストビーフ(ライブ)	¥2,000 (税込サ別)/人
デザート盛り合わせ	¥1,200 (税込サ別)/人
フルーツ盛り合わせ	¥1,200 (税込サ別)/人
季節のフルーツケーキ	¥1,400 (税込サ別)/人
生ビール (サッポロ黒ラベル10ℓ)	¥18,000 (税込サ別)/樽

- 洋食 -

手羽先肉のコンフィ 特製タルタルソース
 鮪とアボカドのサラダ レッドビーツソース
 真鯛とアサリのアクアパッツァ
 仔羊肉のナバラン プランタン風
 ブラックアングス牛肉のロースト マスタード風味のマッシュポテト添え
 (カッティングサービス)
 特製ビーフカレー ジンジャーライス添え

- 中華 -

くらげのキャベツ巻き
 大海老のチリソース煮 揚げ2種プチトマト添え
 3種蒸し点心の盛り合わせ
 牛細切り肉と新玉葱のあんかけ焼きそば

- 和食 -

和菜の盛り合わせ
 特選にぎり寿司(桶)

- デザート -

特製デザートの盛り合わせ

¥10,000

乾杯酒付き

¥8,000

乾杯酒付き

中・洋メニュー

- 中華 -

海老のチリソース煮 春菊のフリッター添え
 2種蒸し点心の盛り合わせ
 海鮮炒飯

- 洋食 -

桜海老と自家製パンツェッタのキッシュ
 鰹と新玉葱のカルパッチョ風サラダ
 清流鶏肉のチャイニーズフリット
 ハーブ豚肩ロース肉の煮込み ブロccoliソース
 春野菜のロールキャベツ 特製デミグラスソース
 菜の花と筍と蛸の和風パスタ

- デザート -

特製デザートの盛り合わせ

和・洋メニュー

- 和食 -

和菜の盛り合わせ
 お造りの盛り合わせ
 特選にぎり寿司(桶)

- 洋食 -

桜海老と自家製パンツェッタのキッシュ
 鰹と新玉葱のカルパッチョ風サラダ
 清流鶏肉のチャイニーズフリット
 ハーブ豚肩ロース肉の煮込み ブロccoliソース
 春野菜のロールキャベツ 特製デミグラスソース
 菜の花と筍と蛸の和風パスタ

- デザート -

特製デザートの盛り合わせ

Drink

~プラン共通フリードリンク~

[アルコール]

瓶ビール
 ウイスキー
 ワイン(赤・白)
 焼酎

[ソフトドリンク]

ジュース
 ウーロン茶

ご予約・お問い合わせ

羽田空港
 ギャラクシーホール

03-5757-8181

E-mail : galaxy@jat-co.com