

2025.12.1～2026.2.28

Winter Party Plan

- ・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!

¥10,000

乾杯酒付き

- 洋食 -

ヒラメのだいたい締め ヴィネグレットドレッシング
天使の海老とマスカルポーネのカクテル仕立て キャビア添え
鯛のポワレ 百合根と柚子のスープ仕立て
仔羊肉のローストと冬野菜のバターソテー クランベリーソース
ブラックアングス牛のロースト セロリラブのピューレ
(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 -

ハーブ豚の窯焼き叉焼 野菜の酢漬け添え
大海老のチリソース煮 パリジャンポテト添え
3種蒸し点心の盛り合わせ
魚介入りあんかけ炒飯

- 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 of the 盛り合わせ
季節のトライフルケーキ

Options

にぎり寿司(上) ¥9,460
(税込サ別)/桶

にぎり寿司(特) ¥11,990
(税込サ別)/桶

ローストビーフ(ライブ) ¥2,200
(税込サ別)/人

デザート盛り合わせ ¥1,320
(税込サ別)/人

フルーツ盛り合わせ ¥1,320
(税込サ別)/人

季節のフルーツケーキ ¥1,540
(税込サ別)/人

生ビール ¥18,700
(サッポロ黒ラベル 10ℓ) (税込サ別)/樽

¥8,000

乾杯酒付き

中・洋メニュー

- 中華 -

海老とのチリソース煮 炒め青梗菜添え
2種蒸し点心の盛り合わせ
牛細切り肉と白菜のあんかけ焼きそば

- 洋食 -

ズワイガニのココット焼き カレー風味
サーモンと大根のユッケ風サラダ
豚ロースのフィンガーカツ メキシカンソース
鰯のソテーと蕪のクリーム煮 根菜チップ
桜姫鶏もも肉のポワレ パルサミソース
海老とちぢみほうれん草のオマールクリームショートパスタ

- デザート -

特製デザート of the 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 -

ズワイガニのココット焼き カレー風味
サーモンと大根のユッケ風サラダ
豚ロースのフィンガーカツ メキシカンソース
鰯のソテーと蕪のクリーム煮 根菜チップ
桜姫鶏もも肉のポワレ パルサミソース
海老とちぢみほうれん草のオマールクリームショートパスタ

- デザート -

特製デザート of the 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
ウィスキー
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