



パーク ハイアット 東京

謝恩会プランのご案内

2018年2月1日(木)～3月31日(土)

お世話になった恩師の皆様への感謝とともに、学生生活のフィナーレをパーク ハイアット 東京で。
ご友人との思い出を懐かしみながら、輝きに満ちた門出を祝すひとときにふさわしい
セレブレーションプラン 3 種をお贈りいたします。

エレガントで洗練されたインテリア空間につつまれて
シェフが特別な日のために創り上げるオリジナルメニューの数々をご堪能ください。
高層階からの眺望もまた、皆様の新たなスタートに彩りを添え
いつまでも心に深く刻まれるパーティーを叶えます。

ご人数: 30名様より

会場: ボールルーム (405 m²)
ヴェネシアンルーム (170 m²)
ドロ잉ルーム (130 m²)
※いずれも 39 階、ご利用人数により会場は異なります。

時間: 午前 11 時～午後 10 時の間の 2 時間

内容: お料理、お飲物、装花、会場費、基本音響照明費

ご成約特典: 30～100 名様の場合は下記より1点、また
101 名様以上の場合は 2 点お選びいただけます。

- 1) 「パーク デラックス ルーム」(55 m²)でのご宿泊
(1 室 2 名様 1 泊)
- 2) 52 階「ニューヨーク グリル」でのディナー
(1 組 2 名様)
- 3) 41 階「ピーク ラウンジ」でのアフタヌーンティー
(1 組 2 名様×2 セット)
- 4) 大型スクリーンおよびピアノご使用料無料
- 5) 40 階控室のご利用無料
(2 室まで、空き状況によりますのでご了承ください)

ご予約・お問い合わせ:

パーク ハイアット 東京 セールス&マーケティング部
電話 03-5323-3456(平日午前 9 時～午後 5 時 30 分)
担当 平井 裕子 yuko.hirai@hyatt.com
ベレジナ アンナ anna.berezhna@hyatt.com

<http://tokyo.park.hyatt.com>





Champagne Celebration

シャンパン セレブレーション

お料理: フレンチをベースにしたコースメニュー(着席)、または
フレンチやイタリアンを中心に和のエッセンスも加えた多彩なブッフェメニュー

お飲物: シャンパン(乾杯用、おひとり様1杯)、および
ホテルオリジナルカクテル3種、ワイン、ビール、ソフトドリンクをお好きなだけ
お召し上がりいただけます

おひとり様 18,000 円

Park Celebration

パーク セレブレーション

お料理: フレンチやイタリアンをベースにしたバリエーション豊かなブッフェメニュー

お飲物: スパークリングワイン(乾杯用、おひとり様1杯)、および
ホテルオリジナルカクテル3種、ワイン、ビール、ソフトドリンクをお好きなだけ
お召し上がりいただけます。

おひとり様 15,000 円

Spring Celebration

スプリング セレブレーション

お料理: フレンチやイタリアンをベースにしたバリエーション豊かなブッフェメニュー

お飲物: スパークリングワイン(乾杯用、おひとり様1杯)、および
ワイン、ビール、ソフトドリンクをお好きなだけお召し上がりいただけます。

おひとり様 13,500 円

いずれのプランも、おひとり様につき1,000円の追加料金にて着席ブッフェスタイルへの変更を承ります。

上記表示料金にはいずれも、会場費・装花・音響照明基本料・サービス料・税金が含まれます。



「パーク セレブレーション」メニュー例

コールド セレクション

真鱈コンフィの炙りと季節野菜のグレック
 北海帆立貝と大長茄子のマリネ サルモレホソース
 いなだのスモークとクスクスサラダ バジルのオイル
 グリーンアスパラガスと桜海老のタルト グリュイエールチーズの香り
 グリルズッキーニと生ハム フェタチーズ セミドライトマトのオリーブブレッドサンドウィッチ
 ポークパテのソテー 根セロリ クレソンとオクラ添え 胡瓜のピクルスとともに
 阿波尾鶏腿肉の炭火焼き 温泉卵と空豆のベニエ 紅芯大根
 冷製グリーンピースのクリームスープとクリスピーエシャロット
 ホームメイドのロールとフォカッチャ グリッシーニ

ホット セレクション

シーフード オジヤ
 九州産鰹のグリルと新玉葱のソテー 生姜風味のバルサミコソース
 浅利と九条葱 セミドライトマトのガルガネッリパスタ バジルの香り
 キャラメリゼしたイタリア産ホエー豚肩肉のブレゼ 蕪のソテーとスイートコーン
 新じゃが芋ガレットのグリュイエールチーズグラチネ
 根セロリのクリームスープ クリスピーな蓮根添え

ライブ ステーション

パルメザンチーズの器入り空豆のリゾット
 オーストラリア産仔羊腿肉のロースト 赤ピーマン風味のジュ 丸茄子のピューレ

デザート

コーヒークリームブリュレ	ローズヒップティーゼリー
マンゴープリン	桜のパンナコッタ
ラズベリータルト	マカロン
チョコレートブラウニー	ピスタチオとホワイトチョコレートのムース
ブルーベリーパイ	フルーツサラダ
アイスクリーム	

コーヒー・紅茶

おひとり様 15,000 円

上記メニュー内容は一例で、ご利用日やご要望に応じて変更になる場合もあります。