



パーク ハイアット 東京

## 謝恩会プランのご案内

2012年2月1日(火)～3月31日(木)

お世話になった恩師への感謝の気持ちとともに  
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  
3つのセレブレーションプラン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包まれて  
特別な日のために創作され、シェフが腕をふるう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 m<sup>2</sup>)  
ヴェネシアンルーム (170 m<sup>2</sup>)  
ドローイングルーム (130 m<sup>2</sup>)  
※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、会場費、装花、基本音響照明

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 m<sup>2</sup>)でのご宿泊  
(1組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) 大型スクリーンおよびピアノご使用料を無料に
- 4) 先生方への贈呈用花束 (5名様分)
- 5) ご宿泊優待料金の提供
- 6) ホテルオリジナルギフト (ご参加人数様分)

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  
東京都新宿区西新宿 3-7-1-2  
電話 03-5323-3456  
Eメール: [tokyo.park@hyatt.com](mailto:tokyo.park@hyatt.com)  
[tokyo.park.hyatt.jp](http://tokyo.park.hyatt.jp)





## 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創作料理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 13,000 円

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

## Park Celebration

### 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  
九州産鱈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の場合もあります。