

パーク ハイアット 東京

## 謝恩会プランのご案内

2020年2月1日(土)～3月31日(火)



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、晴れやかな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。

洗練されたインテリア空間で、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、いつまでも心に残るパーティーを叶えます。

ご人数: 30名様より

会場: 39階バンケットルーム (ご利用人数により会場は異なります)

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>)

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、基本音響照明費

共通特典

- ・大型スクリーン使用料 無料 (ドローイングルーム除く)
- ・ピアノ使用料 無料 (調律代別途、ヴェネシアンルーム除く)
- ・40階控室使用料 無料 (空き状況によりますのでご了承ください)

ご成約特典: 30～100名様の場合は下記より1点、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)



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)

<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、追加料金 おひとり様につき 1,000 円にて着席ブッフ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・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

グリーンアスパラガスのグリル フェタとセミドライトマト 甘夏の香り  
 鰯のスマーク 新じゃが芋とオニオン 人参のサラダ  
 サーモンマリネとカラービーツ サワークリームとオゼイユ  
 パルマハム 水茄子 トマトのベークルサンドウィッチ バジル  
 筍とズッキーニのスパニッシュオムレツ 木の芽 アイヨリ  
 牛ランプ肉のロースト 洋葱のマリネ サラダわさび菜 アーティチョーク  
 ポークソーセージと椎茸のタルト ほうれん草のサラダとともに  
 キャベツマリネと桜海老のクリスプのクロスティーニ  
 各種ブレッドロールとスパイスバター

### ホット セレクション

初鯉のポワレ 長葱 カリフラワー スモルトマト パプリカのソース  
 シラスと空豆のフリッタータ カボスのマヨネーズ  
 春キャベツとホタルイカのスチーム アンチョビとローズマリー  
 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  
 トマトと菜の花 モッツアレラのカサレッチェ  
 鶏腿肉と新玉葱のロースト スナップエンドウ マスタードのソース  
 黄蕪のスープ 浅利の香り

### ライブ ステーション

グリーンピースのリゾット  
 豚肩肉のグリル 生姜と八角のジュ  
 大根のプレゼ

### デザート

桜のゼリー	苺のパリブレスト
ラズベリームースのベリーヌ	苺のロールケーキ
チーズケーキ	苺とラズベリーのタルト
苺のロリポップ	フロマージュブランパンナコッタとピタヤソース
ラズベリーシャーベット	フルーツサラダ
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、ご利用日や仕入れ状況、ご要望等により変更になる場合もあります。