

WINTER PARTY PLAN

ウィンターパーティープラン

2024年12月1日[日]～2025年2月28日[金]

お得にご利用いただけるパーティープランです。忘年会や新年会にどうぞご利用ください。

〈ランチプラン〉

◆コース形式 メニュー◆

本日の一口オードブル
おすすめオードブル盛り合わせ
塩漬けポークのロースト フォンドポソース
季節の温野菜添え
デザート盛り合わせ
パン・コーヒー

◆buffet形式 メニュー◆

冷製料理 スモークサーモン レモン添え
おすすめ前菜 3種盛り合わせ
コールドミート盛り合わせ
ミックスサンドイッチ ポテトチップス添え
茶そば 薬味添え

温製料理 チーズたっぷり『ラザニア』
各種フライ盛り合わせ
海老と茸のオイル煮『ガンバス』
白身魚のポアレ ピストソース
四万十ポークの味噌漬焼き 温野菜添え
本日のシェフおすすめ料理
特製ベジタブルカレー

デザート フレッシュフルーツ盛り合わせ
スイーツ・ケーキ各種、コーヒー

お一人様 **9,900円(8,910円)**

料理・飲物・室料・マイク2本・消費税・サービス料含む

()内は会員優待料金です。
※食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
ランチプランは11:00am～3:00pmにご利用いただけます

〈ディナープラン〉

◆コース形式 メニュー◆

おすすめオードブル盛り合わせ
本日のスープ
牛サーロインのロースト 赤ワインソース
バタックペッパーの香り 季節の温野菜添え
デザート盛り合わせ
パン・コーヒー

◆buffet形式 メニュー◆

冷製料理 スモークサーモン コンディメント添え
おすすめ和の前菜3種取り合わせ
コールドミート盛り合わせ
いろいろピンチョス&カナッペ 5種
ミックスサンドイッチ ポテトチップス添え
茶そば 薬味添え

温製料理 チーズたっぷり『ラザニア』
各種フライ盛り合わせ
海老と茸のオイル煮『ガンバス』
和風シャリアピンハンバーグ
シラスと明太子のクリームパスタ
魚介のグリル ピストソース
ビーフシチュー 温野菜添え
本日のシェフおすすめ料理
特製ベジタブルカレー

デザート フレッシュフルーツ盛り合わせ
スイーツ・ケーキ各種、コーヒー

お一人様 **13,000円(11,700円)**

料理・飲物・室料・マイク2本・消費税・サービス料含む

()内は会員優待料金です。
※食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
ディナープランはランチタイムにもご利用いただけます

人数 15～60名様(buffet形式は30～60名様)まで
ご利用人数に合わせて会場をご用意いたします(会場はご指定になれません)

時間 11:00am～9:00pmの間の2時間のご利用(ランチプランは11:00am～3:00pm)

形式 洋食着席コースまたは洋食buffet(着席buffet形式の場合はお一人様追加+500円(税込))

お飲物 2時間フリードリンク(瓶ビール・ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク[銘柄はご指定になれません])

(プラン特典)乾杯用グラススパークリングワインまたはノンアルコールスパークリングワイン お1人様1杯+500円(税込)で特別提供

ご予約・お問い合わせは
宴会予約 (10:00-18:00 日祝休)

03-3470-4616

banquet@i-house.or.jp

IH 国際文化会館
International House of Japan

〒106-0032 東京都港区六本木 5-11-16
5-11-16 Roppongi, Minato-ku, Tokyo 106-0032

<https://www.i-house.or.jp/>

