

PARTY PLAN

ソーシャルディスタンスに配慮した、安全安心の新しい宴会スタイル



◆3階宴会場：アイリス 50名様～

- ・料理卓に飛沫防止ボード設置
- ・着席buffetの場合は
テーブルにアクリル板設置

※写真はイメージです

buffetスタイル(立食or着席)/飲み放題付(2時間)

◆プランA ¥7,700(税込)

料理 ¥5,500 飲み放題 ¥2,200

スモークサーモンサラダ仕立て
和前菜3種類盛り合わせ
天婦羅の盛り合わせ
ジャガイモと厚切りハムのグラタン
ビアサラミと茄子のアビアータ
バラちらし
マスタードチキンのフリット
牛ステーキオニオンソース
プチフル

◆プランB ¥8,800(税込)

料理 ¥6,600 飲み放題 ¥2,200

合鴨ステーキと玉葱のマリネ
白身魚の南蛮漬け
アオリイカのソテー 焦がしバター醤油
鶏胸肉のピカタ オーロラソース
鶏しんじょうの野菜餡かけ
ベーコンと舞茸とツナの和風パスタ
ポルケッタ カポナータ添え
握り寿司
本日の白身魚のクリームソース
牛肉のロッシェニスタイル
プチフル

◆プランC ¥9,900(税込)

料理 ¥7,700 飲み放題 ¥2,200

和前菜の盛り合わせ
シーフードマリネサラダ仕立て
カタール風白身魚のベッカフィーコ
アクアパッツァ
ラム肉と茸のホットサラダ
握り寿司
豚肉のサルティンポッカ
天婦羅の盛り合わせ
蕎麦
和牛ステーキフォアグラ添え
プチフルとフルーツの盛り合わせ

【飲み放題メニュー】 瓶ビール・ウイスキー・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦) アイス緑茶・オレンジジュース・ソーダ

【食材アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食材アレルギーをお持ちのお客様が、家族やご友人とご一緒に宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っております。詳細については、下記の留意事項をご確認ください。

【留意事項】

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工又は調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
3. ご注文の際、上記を勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

※1. お米は国産米を使用しています。※2. 調達の都合により、表示と異なるものをご提供する場合がございます。

wHg
HOTELS

 東京ベイ有明ワシントンホテル

〒135-0063 東京都江東区有明3-7-11 <http://washington-hotels.jp/ariake/>

(お問い合わせ)

TEL 03-5564-0125(料飲予約直通) FAX 03-5564-3210 / メールアドレス: enkai@ariake-wh.com

電話受付時間: 9:30~17:30(日曜日を除く)

【アクセス】

「りんかい線」にて【国際展示場駅】下車徒歩3分

「新交通ゆりかもめ」にて【東京ビッグサイト駅】下車徒歩3分(JR 新橋駅より約24分)