

パーティプラン

12月限定

Party Plan

【カンファレンスルームご利用時】

お一人様

5,000円～

【税抜き】

■プラン内容

パーティ2時間分の費用（フリードリンク付き）
フードボリュームアッププランもご用意しております（別途料金）
※メニューは裏面へ



■対象時間

15:00～22:00の内、4時間使用（パーティー2時間、準備・撤収各1時間）
※会場に入られてから完全退館されるまでの時間です

■ご利用期間

2022年12月1日～2022年12月31日まで

■追加料金

ホールご利用の場合、お一人様あたり1,500円追加（税抜き）
マイク・プロジェクター等の機材費別途

■備考

参加人数に応じて会場をご用意致します
※最低発注人数30名～最大発注人数280名まで

■お問い合わせ

03-6457-1480

どうぞお気軽にご連絡ください

<https://ariake-hall.jp/>

有明セントラルタワーホール&カンファレンス

～ MENU ～

【カンファレンスルーム利用時】

スタンダードプラン@5,000 円

ボリュームアッププラン@6,000 円

【冷製料理】

フィンガーフードアミューズ

低温調理で仕上げたローストビーフ彩りサラダ仕立て

白身魚のフリット 柑橘の香りとラビゴットソース

カクテルサンドイッチ各種

色鮮やか花畑五目ちらし寿司

フランボワーズとチョコレートムースの2重奏

【温製料理】

小エビと旬野菜のクリームパスタ

じっくり煮込んだ鶏のコンフィ ソース・リヨネーズ

【冷製料理】

スタイリッシュピンチョス

合鴨の燻製とカットフルーツのサラダ仕立て

旬の食材を使ったシェフ特性オードブル

牧草牛の冷製ローストビーフと彩り野菜のオルトラーナ

フィンガーサンドイッチ各種

プティガトー アソルティ

【温製料理】

赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー サフランライス添え

じっくり煮込んだ鶏のコンフィ ソース・リヨネーズ

旬の白身魚のソテー ハーブ香るプロヴァンス風ソース

小エビと旬野菜のクリームパスタ

※お料理は全て蓋付きの個別容器でご用意いたします

メニュー内容につきましては、仕入れ状況により変更させて頂く場合がございます

～飲み放題メニュー～

ビール・ウイスキー（ハイボール・水割り・ロック）

赤白ワイン・焼酎（麦・芋）

カシス・カンパリ

オレンジジュース・ウーロン茶・ジンジャーエール

◇収容人数・料金

【税抜き】

	最低人数	最高人数	お一人様料金	
			スタンダードプラン	ボリュームアッププラン
レセプションルーム1	40	120	¥5,000	¥6,000
レセプションルーム2	30	44	¥5,000	¥6,000
レセプションルーム1+2	120	164	¥5,000	¥6,000
room1	40	128	¥5,000	¥6,000
ホールA	120	216	¥6,500	¥7,500
ホールB	120	280	¥6,500	¥7,500
ホールB分割	60	108	¥6,500	¥7,500