



同窓会やお祝い事、プライベートなお集まりに

BANQUET PARTY PLAN

AUTUMN PARTY PLAN

2020. 9/1 (Tue) » 11/30 (Mon)

着席スタイル
10名様～
正餐

自分に合ったスタイルで!

お好みからお選びいただくオーダーメイドパーティー。

CHOICE!

choice /
1
選べる
ラインナップ

A Japanese **or** **B** French **or** **C** Chinese
日本料理 西洋料理 中国料理

choice /
2
予算に応じた
充実のプラン

A ¥7,700 **or** **B** ¥9,350 **or** **C** ¥11,000
季節の彩りプラン 旬の味覚プラン 素材を堪能プラン

※ご利用は2時間までとさせていただきます。

choice /
3
好みに合わせた
飲み放題

ビール/ウーロン茶/オレンジジュース ⊕ 下記オーダーアイテム3種

オーダーアイテム ≫ ウイスキー (ハイボール含む) / 日本酒 (普通) / ワイン (赤白) / 麦焼酎 / 芋焼酎 / 紹興酒 / ノンアルコールビール / 乾杯用スパークリングワイン (お一人様一杯)

※オーダーアイテムは+ 660円で5種に、+ 1,320円で全てに変更いただけます。

OPTION!

パーティーを盛り上げるオプションを多数ご用意しております。

◆スペシャルティ料理

- ①ローストビーフ [お一人様] ¥1,815 より
- ②握り寿司(飯台) ¥12,100 より
- ③北京ダック [お一人様] ¥1,210 より

◆演出

- ①カラオケ ¥11,000
- ②コンパニオン(2時間) ¥20,570 より
- ③司会者(2時間) ¥60,500 より

◆飾花

- ①パーティー飾花 ¥18,150 より
- ②卓上花 ¥3,630 より



飲み放題付
[2時間制]

延長料金は
お一人様30分
¥790



オプション

※上記は消費税・会場費・サービス料込みの料金です。※お料理プランは全て飲み放題付です。※上記パーティープランの詳しい内容は裏面をご覧ください。※掲載写真はイメージです。



正餐スタイルメニュー

ホテルならではの優雅な雰囲気の中で、
会話を楽しみながらコース料理をご堪能ください。

A ¥7,700

季節の彩りプラン

B ¥9,350


旬の味覚プラン

C ¥11,000

素材を堪能プラン

日本料理		西洋料理		中国料理				
<ul style="list-style-type: none"> [先付] くるみ豆腐 (乳製品・小麦) [御造り] 旬の二種盛り合わせ (小麦) おすすめ! [煮物] 鶏つくねの菊花きのご飯掛け (卵・小麦) [焼物] 赤魚西京焼 (小麦) [揚物] 天麩羅盛り合わせ (卵・小麦・海老) [酢の物] とろろもずく酢 (小麦) [食事] 鮭ちりめん御飯 (小麦・海老) [香の物] 二種盛り合わせ (小麦) [止 椀] 赤出汁 (小麦) [水菓子] 栗わらび餅 (卵・乳製品・小麦) 	<ul style="list-style-type: none"> [前 菜] 秋の味覚盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老) [御 椀] 南瓜すり流し (乳製品・小麦) [御造り] 三種盛り合わせ (小麦) [煮物] 蓮根饅頭 (卵・小麦) おすすめ! [焼物] サーモンぎのこ焼 (卵・乳製品・小麦) [揚物] 海鮮すかし揚げ (卵・小麦・海老) [酢の物] ささみスモーク菊花和え (小麦) [食事] 鶏そばろと栗の炊き込み (小麦) [香の物] 二種盛り合わせ (小麦) [止 椀] 赤出汁 (小麦) [水菓子] 旬の果物と胡麻プリン (卵・乳製品・小麦) 	<ul style="list-style-type: none"> [先付] くるみ豆腐 (卵・乳製品・小麦) [前 菜] 秋の味覚盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老) [御 椀] 土瓶蒸し (小麦・海老) [御造り] 三種盛り合わせ (小麦) [煮物] 粒蕎麦饅頭 (卵・乳製品・小麦) おすすめ! [焼物] 合鴨朴葉焼 (小麦) [揚物] 大海老ときのこの天麩羅 (卵・小麦) [酢の物] 焼秋刀魚のみぞれ和え (小麦) [食事] 彩ちらし寿司 (卵・小麦・海老) [止 椀] 赤出汁 (小麦) [水菓子] 旬の果物と胡麻プリン (卵・乳製品・小麦) 	<ul style="list-style-type: none"> ・サラダ添え季節のオードブル・パリエ (卵・乳製品・小麦) ・里芋とほうじ茶のポタージュスープ (乳製品・小麦・海老) おすすめ! ・太刀魚の米粉フリット ・秋茄子のグリルと柿ビュレール (卵・乳製品・小麦) ・豪州産牛のローストビーフ ・ポテトとカボチャのグラタン添え (乳製品・小麦) ・キャラメル風味ナッツケーキ (卵・乳製品・小麦・落花生) ・パン (卵・乳製品・小麦) ・コーヒー又は紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・胡桃とドライフルーツのミートテリーヌ (卵・乳製品・小麦・落花生) ・しらす・苺・雑穀のトマトコンソメスープ (乳製品・小麦) ・白味噌香る秋鮭と旬野菜のムース ・ディルクリームソース (卵・乳製品・小麦) おすすめ! ・牛フィレと雲丹・松茸のパートブリック包み 焦がし玉葱のソース (卵・乳製品・小麦) ・ローズベタルサラダ (小麦) ・木苺添えピスタチオのデザート (卵・乳製品・小麦) ・パン (卵・乳製品・小麦) ・コーヒー又は紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・アミューズ・ブッシュ (当日) ・冷製ビーフランプ肉のロースト ・バケットのせ三種のテイスト (卵・乳製品・小麦) ・サーモンとザワークラウトのクリームスープ ・発酵仕立て (乳製品・小麦) ・甘鯛のクロクカン ・牛蒡の赤ワイン漬けとソース (卵・乳製品・小麦・蕎麦) ・お口直しのシャーベット (当日) おすすめ! ・鴨肉とフォアグラの軽いスモーク ・林檎のコンフィチュールとペイクショコラ (乳製品・小麦) ・サラダムスクラン (小麦) ・マロンのカスタードクリームパイ (卵・乳製品・小麦) ・パン (卵・乳製品・小麦) ・コーヒー又は紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・チャイニーズオードブル ・四種盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ・きのこ鶏団子のクリームスープ (卵・乳製品・小麦) おすすめ! ・海老と豚トロ肉の天然塩炒め (卵・乳製品・小麦・海老) ・二種蒸し飲茶 (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ・牛バラ肉と根菜のカレー風味煮込み (卵・乳製品・小麦) ・白身魚の唐揚げ鎮江香酢掛け (卵・乳製品・小麦) ・じゃことベーコンのチャーハン (卵・乳製品・小麦・海老) ・お漬物 (卵・乳製品・小麦) ・愛玉ゼリー入り杏仁豆腐 (乳製品) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チャイニーズオードブル ・五種盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ・フカヒレと茸のトロみスープ (卵・乳製品・小麦・蟹) おすすめ! ・海老と栗のトリュフマヨネーズ和え (卵・乳製品・小麦・海老) ・牛カルピ・イカの葉ニンニク入り ・オイスター炒め (卵・乳製品・小麦) ・本日の二種揚げ物 (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ・海鮮湯葉巻きの蒸し物 ・干し貝柱のソース (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ●いづれか一つお選びください ・じゃことベーコンのチャーハン (卵・乳製品・小麦・海老) ・上海醤油焼きそば (卵・乳製品・小麦) ・中華ちまき (卵・乳製品・小麦・海老) ・お漬物 (卵・乳製品・小麦) ・フルーツと中華スイーツ (卵・乳製品・小麦・落花生) 	<ul style="list-style-type: none"> ・特撰中華前菜銘々盛り (卵・乳製品・小麦・海老・蟹) ・上海蟹味噌入り ・ふかひれの煮込み (卵・乳製品・小麦・蟹) ・有頭大海老のチリソース ・中国野菜と共に (卵・乳製品・小麦・海老) ・鴨と紅芯大根の玄米クレープ巻き (卵・乳製品・小麦・蟹) ・牛フィレ肉とイカのXO醬炒め (卵・乳製品・小麦・海老) おすすめ! ・真鯛の西京味噌焼き きのこ醬添え (卵・乳製品・小麦) ・スペアリブと花椎茸の蒸しスープ (卵・乳製品・小麦) ●いづれか一つお選びください ・じゃことベーコンのチャーハン (卵・乳製品・小麦・海老) ・上海醤油焼きそば (卵・乳製品・小麦) ・中華ちまき (卵・乳製品・小麦・海老) ・お漬物二種 (卵・乳製品・小麦) ・フルーツと中華スイーツ (卵・乳製品・小麦・落花生)

※使用しているお米は国産米です。※食材の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。※表示料金には、会場費、サービス料、消費税が含まれております。



ホテル内の会場移動で雰囲気一新

二次会プラン

(お料理＋飲み放題)

2時間

■お料理メニュー

オードブル盛り合わせ／カルパッチョ／チーズ盛り合わせ／乾きもの

■飲料メニュー

ビール／ウーロン茶／オレンジジュース／ウイスキー／日本酒／焼酎

お一人様 ¥3,850～

※事前ご予約にて15名様より承ります。
※宴会場にてパーティーをご利用いただいた当日限りとなります。
※お料理、飲み放題、会場費、サービス料、消費税が含まれております。

ご予約・お問合せ

セールス課
(直通)

03-3803-1335

ホテル ラングウッド

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5

TEL 03-3803-1234 (代表) www.hotellungwood.com/

選ばれるホテルは

交通のご案内

- JR山手線・京浜東北線・常磐線
- 京成本線、日暮里駅南改札口徒歩1分
- 日暮里・舎人ライナー 日暮里駅徒歩3分

駐車場

- 立体駐車場26台
- ※車体制限あり
- ※駐車場のご予約は承っておりません。
- ※満車の理由により駐車をお断りする場合がございます。
- できるだけ公共交通機関をご利用ください。

