

謝恩会・同窓会・歓送迎会に

スプリングプラン

# Spring Plan

2020.3.1 (sun) ≫ 5.31 (sun)

料理長が腕をふるったこの季節ならではの料理をお楽しみください

飲み放題付  
[2時間制]

延長料金はお一人様  
30分 ¥790



ラングウッドのバンケットプランはオーダーメイドパーティー

choice 1 選べる食事スタイル

着席  
正餐 又は 卓盛

立食

※着席は10名様、立食は30名様より承ります。

choice 2 豊富なバリエーションのお料理

日本料理

西洋料理

中国料理

※正餐・ブッフスタイルをお選びいただけます。

choice 3 こだわりや予算に応じた充実のプラン

季節の彩り  
プラン  
¥7,700

旬の味覚  
プラン  
¥9,350

素材を堪能  
プラン  
¥11,000

※ご利用は2時間までとさせていただきます。

choice 4 好みに合わせた飲み放題メニュー

ビール/ウーロン茶/  
オレンジジュース

+

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

◆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

※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細内容は裏面をご覧ください。※掲載写真はイメージです。

二次会プラン

(お料理+飲み放題)

ホテル内の会場移動で雰囲気一新

※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。

■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~

2時間

\*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はご利用いただいた当日限りとなります。

# 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。

## 季節の彩りプラン

¥7,700

カジュアルなバンケットパーティーに  
この季節ならではの彩りを添えて。

## 旬の味覚プラン

¥9,350

バラエティに富んだ季節のお料理は  
立食ブッフスタイルがおすすめです。

## 素材を堪能プラン

¥11,000

華やかな祝賀会や懇親会に、着席正餐スタイルで  
ワンランク上のバンケットパーティーをお楽しみください。



### 日本料理



- [先付] 春野菜の葛豆腐 (乳製品・小麦)
- [御造り] 二種盛り合わせ (小麦)
- [煮物] 野菜新丈と筍煮 (卵・小麦)
- [焼物] めばるの塩麹焼 (小麦)
- 料理長おすすめ**
- [揚物] ラング風とり天 からしポン酢で (卵・小麦)
- [酢の物] もぎく酢 (小麦)
- [食事] ひじき御飯 (小麦)
- [香の物] 二種盛り合わせ (小麦)
- [止椀] 赤出汁 (小麦)
- [水菓子] 抹茶プリン (卵・乳製品・小麦)

- [前菜] 旬春の味覚盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老)
- [御椀] 白魚と蒔の薄葛仕立て (小麦)
- [御造り] 三種盛り合わせ (小麦)
- [煮物] 筍饅頭 (卵・小麦)
- [焼物] さわら新緑焼 (卵・乳製品・小麦)
- [揚物] 天麩羅盛り合わせ (卵・小麦・海老)
- [酢の物] 浅利と分葱の山葵酢味噌 (卵・小麦)
- 料理長おすすめ**
- [食事] 若布うどん しらすのせ (小麦)
- [水菓子] 抹茶プリン 季節の果物 (卵・乳製品・小麦)

- [先付] 春野菜の葛寄せ豆腐 (乳製品・小麦)
- [前菜] 旬春の味覚盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老)
- [御椀] 百合根のすり流し (小麦)
- [御造り] 三種盛り合わせ (小麦)
- [煮物] 甘鯛の道明寺包み (小麦)
- [焼物] 合鴨と筍の網焼き (小麦)
- [揚物] 白魚玄米揚げ 春野菜天麩羅 (卵・小麦・海老)
- [蒸し物] 浅利と牛蒡の深川蒸し (卵・小麦)
- 料理長おすすめ**
- [食事] 鯛の炊き込み御飯 (小麦)
- [香の物] 二種盛り合わせ (小麦)
- [止椀] 赤出汁 (小麦)
- [水菓子] 抹茶プリン 季節の果物 (卵・乳製品・小麦)



### 西洋料理



- ・シーフードマリネとオードブル  
各種盛り合わせ (卵・乳製品・小麦・海老)
- ・新玉葱のスープ フライドオニオン添え (乳製品・小麦)
- 料理長おすすめ**
- ・鮭のハーブロースト  
蚕豆のピューレ&浅鯛のトマトソース (乳製品・小麦)
- ・豪州産牛の低温ロースト  
サワークリームと自家製和風ソースで (卵・乳製品・小麦)
- ・フランボワーズライチのムース (卵・乳製品・小麦)
- ・パン (卵・乳製品・小麦)
- ・コーヒー又は紅茶

- ・千葉コレナイポークのロースト  
ボンクラージュ春野菜添え (乳製品・小麦)
- ・季節の香り桜海老のクリームスープ (乳製品・小麦・海老)
- ・初鰹のグラチネ  
黄金ソルトと香味野菜のフリット添え (卵・乳製品・小麦)
- 料理長おすすめ**
- ・牛フィレ肉のヴェリントン  
ヨーグルトとハリッサの二種ソース (卵・乳製品・小麦)
- ・ガーデンフラワーサラダ
- ・ティラミス サクサクビュスキュイ添え (卵・乳製品・小麦)
- ・パン (卵・乳製品・小麦)
- ・コーヒー又は紅茶

- ・アミューズ・ブッシュ (当日)
- ・オマール海老と帆立のアメリカンソースマリネ (卵・乳製品・小麦・海老)
- ・春野菜と浅鯛のミネストローネスープ (乳製品・小麦)
- ・真鯛のコンフィー アグリウムソース  
海鮮春巻きと供に (卵・乳製品・小麦・海老)
- ・お口直しのシャベット (当日)
- 料理長おすすめ**
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み  
蒔の臺の香りアシェバルマンティエ添え (乳製品・小麦)
- ・サラダムスクラン
- ・季節のデザートストロベリーパイ  
水菓を添えて (卵・乳製品・小麦)
- ・パン (卵・乳製品・小麦)
- ・コーヒー又は紅茶



### 中国料理



- ・チャイニーズオードブル  
四種盛り合わせ (卵・小麦・乳製品/海老・蟹)
- ・コーンとココナッツミルクの  
クリームスープ (卵・小麦・乳製品)
- 料理長おすすめ**
- ・春の香り 海老とグリーンアスパラの  
桜マヨネーズ和え (卵・小麦・乳製品/海老)
- ・鶏肉の香り揚げ 甘酢仕立て (卵・小麦・乳製品)
- ・二種焼き点心 (卵・小麦・乳製品/海老・蟹)
- ・メバルのオープン焼き ピリ辛香草ソース (卵・小麦・乳製品)
- ・揚げちりめん入り黄金チャーハン (卵・小麦・乳製品) (小麦)
- ・お漬物 (小麦)
- ・愛玉ゼリー入り杏仁豆腐 (乳製品)

- ・チャイニーズオードブル  
五種盛り合わせ (卵・小麦・乳製品/海老・蟹)
- ・タラバ蟹肉とフカヒレ入りとろみスープ  
豆乳仕立て (卵・小麦・乳製品/蟹)
- ・大海老のチリソース 菜の花添え (卵・小麦・乳製品/海老)
- 料理長おすすめ**
- ・牛細切り肉の甘味噌炒め  
中華クレープと共に (卵・小麦・乳製品)
- ・二種揚げ物盛り合わせ (卵・小麦・乳製品/海老・蟹)
- ・真鯛と桜葉の蒸し物 干し貝柱ソース掛け (卵・小麦・乳製品)
- いづれか一つお選びください
- 〔揚げちりめん入り黄金チャーハン (卵・小麦・乳製品)
- 〔花萼入り塩焼きそば (卵・小麦・乳製品)
- 〔中華ちまき (卵・小麦・乳製品/海老)
- ・お漬物 (小麦)
- ・季節のフルーツと中華点心 (卵・小麦・乳製品・落花生)

- ・特撰チャイニーズオードブル  
銘々盛り (卵・小麦・乳製品/海老・蟹)
- ・フカヒレの山東風白地煮込み (卵・小麦・乳製品/蟹)
- ・有頭大海老の焼し焼き  
グリーンピースのソース (卵・小麦・乳製品/海老)
- 料理長おすすめ**
- ・牛ロースと帆立貝の鞍馬山椒炒め (卵・小麦・乳製品)
- ・甘鯛のハリハリうろこ揚げ  
特製紅麴ソース (卵・小麦・乳製品)
- ・蛤と花萼茸の蒸しスープ (卵・小麦)
- いづれか一つお選びください
- 〔揚げちりめん入り黄金チャーハン (卵・小麦・乳製品)
- 〔花萼入り塩焼きそば (卵・小麦・乳製品)
- 〔中華ちまき (卵・小麦・乳製品/海老)
- ・お漬物二種 (小麦)
- ・季節のフルーツと中華点心 (卵・小麦・乳製品・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 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)

ご予約・  
お問合わせ

セールス課

TEL. (03) 3803-1335 (直通)  
http://www.hotellungwood.com

### 【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。

選ばれるホテルは

