

# 宴会食プラン

## - フレンチコース -

5名様より通年ご利用いただけます。

おひとりさま

¥12,000

消費税  
サービス料込

〈料理内容〉

- ・パテドカンパーニュとスモークサーモンの春のおとずれ
- ・桜海老とポテトスープ
- ・鯖のポワレ バジルソース 春の温野菜添え
- ・牛肉のサーロインステーキ 赤ワインソース 春野菜と共に
- ・ドライフルーツのクリームチーズとフルーツ
- ・ロールパン&フレンチバケット
- ・コーヒー



写真はイメージです。

おひとりさま

¥15,000

消費税  
サービス料込

〈料理内容〉

- ・エゾ鮑と帆立のマリネ サフランピネグレット
- ・湯葉と木の芽のコンソメスープ
- ・鯛の白ワイン蒸し クリームスープ
- ・牛フィレ肉とフォアグラ ソースマデラ
- ・抹茶のケーキ フルーツ添え
- ・ロールパン&フレンチバケット
- ・コーヒー

※料理内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。

フリードリンク おひとりさま ¥2,500

消費税  
サービス料込

- ・ビール ・ウイスキー ・赤白ワイン ・焼酎(麦・芋) ・日本酒 ・カクテル3種 ・梅酒 ・レモンサワー
- ・ノンアルコールビール ・炭酸水 ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

単品でのご注文も可能です

特典

近隣の駅周辺への送迎  
(事前予約制)



HOTEL  
Mariners' Court TOKYO

〒104-0053 東京都中央区晴海4-7-28

TEL : 03-5560-2521

MAIL: banquet@hotel-mariners.co.jp



お問い合わせは  
こちら↑