

2022-2023 WINTER PARTY PLAN

冬季限定メニューのパーティープランをご用意いたしました。
お料理とお飲み物をお好きな組み合わせでお選びいただけます。

| 10名様より |

12.1 thu
▼
2.28 tue

A プラン	¥5,000
10名様より 洋中皿盛り	
B プラン	¥6,000
10名様より 洋中皿盛り	
C プラン	¥7,000
10名様より 和洋中皿盛り	
D プラン	¥5,000
20名様より ブッフェ(着席・立食)	

+

飲み放題ライト ¥1,870

ビール(おひとり1本)、ウィスキー、炭酸、
麦焼酎、日本酒、オレンジジュース、ウーロン茶

飲み放題スタンダード ¥2,200

ビール、ウィスキー、炭酸、麦焼酎、日本酒、
オレンジジュース、ウーロン茶

飲み放題スペシャル ¥2,530

ビール、ウィスキー、炭酸、ワイン(赤・白)、
焼酎(麦・芋)、日本酒、オレンジジュース、
ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

※画像はイメージです

※お料理メニューの料金には税、サービス料、室料(2時間)が含まれております。※3階KSPホールをご利用の場合、別途音響照明基本料¥22,000を頂戴いたします。※準備のためのご来館は、1時間前からとさせていただきます。

HOTEL ARU KSP の
感染症拡大防止の取り組み



マスクの着用



手洗い



手指の消毒



パーテーションの設置



定期的な換気



HOTEL
ARU KSP

都市型ワーケーションスポット

ご予約のお問い合わせは



044-819-2211

〒213-0012 川崎市高津区坂戸3-2-1 かながわサイエンスパーク(KSP)内

A プラン 洋中皿盛りパーティーコース ¥5,000

寒鯛のカルパッチョ ひじきのソース
叉焼と牛蒡のピリ辛和え
小海老とカリフラワーのチリソース煮
信玄鶏のタンドリー風 四種豆のトマト煮添え

蓮根入り上海風肉味噌丼
フルーツ

B プラン 洋中皿盛りパーティーコース ¥6,000

真鯛のマリネ
二種類のカリフラワーと柚子風味のソース
小海老と小柱の葱生姜風味 サラダ仕立て
鶏肉と蓮根のオイスター紹め
白身魚と冬野菜の甘酢炒め

アンガス牛肩ロースのグリル 和風ソース
豚肉と厚揚げのピリ辛炒め丼
フルーツ

C プラン 和洋中皿盛りパーティーコース ¥7,000

カラフル大根とタコ・イカ・エビのセビーチェ
お造り3種盛り合わせ
国産鶏と冬野菜のあっさり炒め
鯛の蒸し物 葱生姜風味 ソイソース

牛ヒレ肉のステーキ
きたあかりのドフィノワ添え
鰻ちらし丼
ブランマンジェ ベリーソース

D プラン 洋中ブッフェプラン ¥5,000

●洋食

カラフル大根とシーフードのセビーチェ
信玄鶏自家製ハムのコブサラダ
ミックスサンドウィッチ
フチデザートとフルーツの盛り合わせ
豚肩ロースのグリル 季節野菜添え スープカレー風
鶏モモ肉のディアブル 赤ワインソース
鱈ときたあかり、カリフラワーのトマトグラタン
白身魚の香草味噌焼き バルサミコソース

●中華

4種冷菜盛り合わせ
小海老と小柱のチリソース煮
白身魚と冬野菜の黒酢炒め
豚肉と蓮根の炒飯
海鮮餡かけ焼きそば

●オプション

握り寿司 ¥12,100～
天ぶら盛り合わせ ¥9,240～
お造り盛り合わせ ¥12,100～