

2022 AUTUMN PARTY PLAN

10.1^{sat}
▼
11.30^{wed}

秋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

A プラン ¥5,000

10名様より 洋中皿盛り

飲み放題ライト ¥1,870

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

B プラン ¥6,000

10名様より 洋中皿盛り

飲み放題スタンダード ¥2,200

ビール、ウイスキー、炭酸、麦焼酎、日本酒、
オレンジジュース、ウーロン茶

C プラン ¥5,000

20名様より ブッフェ(着席・立食)

飲み放題スペシャル ¥2,530

ビール、ウイスキー、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

※お料理メニューの料金には税、サービス料、室料(2時間)、音響照明基本料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



パーティション
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】

鴨のスマークと2種さつまいも
胡麻と茸のソース
叉焼と白舞茸のピリ辛和え サラダ仕立て
白身魚と秋野菜の黒酢炒め
信玄鶏の香味焼き レムラードソース
小海老と浅月の炒飯・スープ
フルーツ

¥5,000



B プラン 【洋中皿盛りパーティーコース】

水タコのカルパッチョ しそのソース
海藻とスプラウトのサラダ
舞茸と豚肉の冷しゃぶ 香味ソース
小海老と茄子の香り辛子炒め
白身魚の蒸し物 葱生姜ソース
オージービーフのロースト きのこソース
三色丼・スープ
ブランマンジェ 洋梨のソース

¥6,000

C プラン 【洋中立食buffetプラン】

¥5,000

●洋食

サーモンマリネ サラダ仕立て
山葵風味のドレッシング
2種さつまいもと鴨のスマーク
白ごまのクリームソース
ミックスサンドウィッチ
プチデザートとフルーツの盛り合わせ
豚肩ロースのコンフィ 甘だれ粒マスタード風味
鶏肉の香味焼き きのこのソース
カジキマグロと小海老のトマトクリーム煮
白身魚のフリット 香草タルタルソース

南蛮仕立て

●中華

4種冷菜盛り合わせ
豚肉と舞茸の黒胡椒炒め
白身魚と野菜の甘酢炒め
叉焼と浅月の炒飯
上海風焼きそば

●オプション

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