2023 AUTUMN PARTY PLAN

2023 年 9 月 1 日～ 2023 年 11 月 30 日

2023年秋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。
その他、お客様のご予算にあわせてご用意させていただきます。
お気軽にお問い合わせくださいませ。

A プラン　￥5,000
10 名様より　洋中大皿卓盛り

B プラン　￥6,000
10 名様より　洋中大皿卓盛り

C プラン　￥7,000
10 名様より　和洋中大皿卓盛り

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

※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。
※季節や仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。
※食物アレルギーのある方はご予約時にあらかじめご相談ください。

10 名様より承ります

「ICHOU」 138 ㎡　着席数 60 席

「KSP HALL 1/2 SPACE」 230 ㎡　着席数 100 席

「KSP HALL」 460 ㎡　着席数 250 席

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　洋中大皿卓盛りパーティーコース　￥5,000

水蛸のカルパッチョ
茄子のマリネと山葵クリームソース

豚バラ肉と舞茸のピリ辛和え　サラダ仕立て

白身魚と白しめじの甘酢炒め

信玄鶏のケイジャンスパイス焼き

鮭としらすの炒飯

フルーツ

B プラン　洋中大皿卓盛りパーティーコース　￥6,000

鴨肉の味噌風味
二種さつまいもとスパイスソース

クラゲと蒸し鶏としめじの胡麻和え　サラダ仕立て

小海老と茄子のチリソース煮

太刀魚のオーブン焼き

牛肩ロースのロースト
栗と茸のソース

フカヒレと秋茸の餡かけ御飯

ブランマンジェ　洋梨のソース

C プラン　和洋中大皿卓盛りパーティーコース　￥7,000

鶏モモ肉の塩麹焼き　サラダ仕立て

戻り鰹の叩き　鯛黄菊〆

豚ヒレ肉と秋野菜の塩黒胡椒炒め

帆立貝の湯引き　ソイソース

牛ヒレ肉のグリル
長芋とキノコのフォルスティエール

秋野菜の天麩羅そば

ブランマンジェ　洋梨のソース

D プラン　洋中ブッフェプラン　￥5,000

●洋食コール料理

鴨肉の味噌風味と二種さつまいも　胡麻ソース

自家製鶏ハム入りコールスローサラダ

ミックスサンドウィッチ

プチデザートとフルーツ盛り合わせ

●洋食ホット料理

三元豚肩ロースのグリル　バルサミコソース

鶏モモ肉のケイジャンスパイス焼き

小海老とカサレッチェのトマトグラタン

サーモンのオーブン焼き　香草風味

●中国料理

四種冷菜盛り合わせ

小海老と茄子の香り辛子炒め

豚肉と秋野菜の黒胡椒炒め

シラスと茸の炒飯

上海焼きそば

●オプション

握り寿司	￥12,100 ～
天ぷら盛り合わせ	￥9,680 ～
お造り盛り合わせ	￥12,100 ～

※写真はイメージです。