

忘年会・新年会

冬のパーティープラン

2023年12月1日～2024年2月29日

冬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 ¥5,500

10名様より 洋中大皿卓盛り

Bプラン ¥6,600

10名様より 洋中大皿卓盛り

Cプラン ¥7,700

10名様より 和洋中大皿卓盛り

Dプラン ¥5,500

20名様より ブッフェ(着席・立食)

Eプラン ¥6,600

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

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

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)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 ¥5,500

炙りサーモン 柚木風味

又焼と春雨のピリ辛和え サラダ仕立て

カラス鱈の蒸し物 葱生姜ソース

信玄鶏のディアブル 赤ワインソース

干し貝柱と白菜と小海老の餡かけご飯

フルーツ

Bプラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥6,600

真鯛のカルパッチョ

紫蘇のソース 紅しぐれ大根と海藻添え

ハチの巣の香味和え サラダ仕立て

小海老とカリフラワーのチリソース煮

鱈の蒸し物 豆鼓ソース

牛肩ロースのロースト

マッシュポテト添え 香味ソース

ルーロー飯

ブランマンジェ 苺のソース

Cプラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥7,700

鶏ハラミ肉と野菜のサラダ仕立て

聖護院蕪のソース

お造り2種

鶏肉と冬野菜のピリ辛炒め

鯛の蒸し物 葱生姜ソース

牛ヒレ肉のグリル

山菜おろし蕎麦

ブランマンジェ 苺のソース

Dプラン 洋中ブッフェプラン ¥5,500

●洋食コールド料理

白身魚のエスカベッシュ 南蛮仕立て

鶏ハラミ肉と小海老と野菜の冷製

バーニャカウダ風ソース

ミックスサンドウィッチ

プチデザートとフルーツ盛り合わせ

●中国料理

四種冷菜盛り合わせ

豚肉と冬野菜のオイスターソース炒め

白身魚と根菜の黒酢炒め

四川炒飯

海鮮塩焼きそば 黒胡椒風味

●洋食ホット料理

三元豚肩ロースのコンフィ 和風おろしソース

鶏モモ肉のディアブル

ショートパスタのカレーグラタンスタイル

鱈の白味噌焼き 濃厚バルサミコソース

●オプション

握り寿司(桶盛り) ¥14,520～

天麩羅盛り合わせ ¥10,890～

お造り盛り合わせ ¥14,520～

Eプラン 洋中ブッフェプラン ¥6,600

●洋食コールド料理

炙りサーモン 聖護院蕪のソース

鶏ハラミ肉と小海老と野菜の冷製

バーニャカウダ風ソース

ミックスサンド&カツサンド

プチデザートとフルーツ盛り合わせ

●中国料理

四種冷菜盛り合わせ

大海老とカリフラワーのチリソース煮

牛肉と冬野菜のオイスターソース炒め

香り鴨の揚げ物 蒸しパン添え

蟹とイタヤ貝の炒飯

海鮮塩餡かけ焼きそば

●洋食ホット料理

牛肩ロースのグリル 香味和風ソース

豚バラ肉のラゲル 季節野菜添え

魚介とポテトニョッキのクリーム煮

鱈の香草バター焼き トマトソース

●オプション

握り寿司(桶盛り) ¥14,520～

天麩羅盛り合わせ ¥10,890～

お造り盛り合わせ ¥14,520～



※写真はイメージです