

歓送迎会、新年度キックオフパーティー

春のパーティープラン

2024年3月1日～2024年5月31日

春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 ¥5,500

菜の花 生ハムのサラダ仕立て
春キャベツと豚バラ肉の胡麻汁
小海老と春野菜のあっさり炒め

信玄鶏のヴァプール 香草タルタルソース
豚挽肉と四季豆の炒飯
フルーツ

B プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥6,600

サワラの炙り 春キャベツ添え
クラゲと棒棒鶏の和え物 サラダ仕立て
ベビーホタテとイカのあっさり炒め
豚肉と春野菜の黒胡椒炒め

牛肩ロースのロースト 和風ソース
小海老とイタヤ貝の炒飯
ブランマンジェ
カシスソースオレンジ風味

C プラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥7,700

砂肝のスマークとたけのこのサラダ
お造り3種盛り
大海老のチリソース煮 アスパラ添え
鯛の蒸し物 ソイソース

牛ヒレ肉のステーキ
マスタードと浅葱 赤ワインソース
山菜 蓬蒿麦
ブランマンジェ カシスソースオレンジ風味

D プラン 洋中ブッフェプラン ¥5,500

●洋食コールド料理

タコ イカ キュウリのマリネ わさび風味
自家製鶏ハムのコブサラダ
ミックスサンドウィッチ
プチデザートとフルーツの盛り合わせ

●中国料理

4種冷菜盛り合わせ
小海老とアスパラのオイスターソース炒め
白身魚と野菜の香り辛子炒め
叉焼と高菜の炒飯
上海風ソース焼きそば

●洋食ホット料理

三元豚肩ロースのカツレツ
鶏モモ肉のヴァプール 香草タルタルソース
シーフードグラタン トマトとバジル風味
サワラの茹の薑味噌焼き 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

サワラの炙り キャベツ添え 青じそのソース
豚スモークのサラダ仕立て
ミックスサンド&カツサンド
プチデザートとフルーツの盛り合わせ

●中国料理

4種冷菜盛り合わせ
大海老とアスパラガスの香り辛子炒め
牛ヒレ肉と春野菜のオイスターソース炒め
中ひな鶏の香り揚げ 蒸しパン添え
蟹肉と小海老の炒飯 黒胡椒風味
五目餡かけ焼きそば

●洋食ホット料理

牛肩ロースのグリル 和風ソース
信玄鶏のフリカッセ プランタニエル
シーフードグラタン トマトとバジル風味
カレイのピスタチオバター焼き

●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