

2024 秋のパーティープラン

2024年9月1日～2024年11月30日

10名様より
承ります

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。



「TCHOU」 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

- 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。



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 (K S P) 内

Aプラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥5,500

サンマのマリネ おろし醤油ソース 信玄鶏のケイジャンスパイス焼き
 葱又焼と白シメジの辛味和え サラダ仕立て 豚挽肉とエノキの炒飯
 鯖の唐揚げ 油淋ソース 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

鴨肉の味噌風味 二種のさつまいもとスパイスソース 牛肩ロースのロースト
 栗とキノコのソース
 豚しゃぶと白舞茸の香味ソース サラダ仕立て シラスと小柱の炒飯
 小海老と茸のチリソース煮 ブランマンジェ 洋梨のソース
 白身魚の蒸し物 葱生姜ソース

Cプラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥7,700

宮崎県産森林鶏の香草風味 牛ヒレ肉のグリル
 お造り三種盛り合わせ 長芋とキノコのフォルスティエール
 小海老と銀杏のチリソース煮 きの子蕎麦
 鯛の蒸し物 ソイソース掛け 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 ¥5,500

●洋食コールド料理

サンマのマリネ 香草風味
 自家製鶏ハムの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の盛り合わせ

●洋食ホット料理

豚肩ロースのコンフィ おろし醤油ソース
 鶏モモ肉のケイジャン焼き トマトソース
 シーフードドリア
 サーモンのオープン焼き 香草風味

●中国料理

中国冷菜四種盛り合わせ
 豚肉と秋野菜の塩黒胡椒炒め
 白身魚と野菜の黒酢炒め
 小海老とエノキ茸の炒飯
 上海風ソース焼きそば

●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

鴨肉の味噌風味 二種のさつまいもと胡麻ソース
 びんちょう鮭のたたき ラヴィゴットソース
 ミックスサンド&カツサンド
 プチデザートとフルーツの盛り合わせ

●洋食ホット料理

牛肩ロースのグリル スパイシーオニオンソース
 豚バラ肉のラグー 季節野菜添え
 シーフードドリア
 カジキマグロのフォワイヨ風 トマトソース

●中国料理

中国冷菜四種盛り合わせ
 大海老と秋野菜の塩 X0 醬炒め
 牛ロースと二種舞茸のオイスターソース炒め
 信玄鶏の香草焼き 蒸しパン添え
 鮭とイクラの炒飯
 海鮮餡かけ醤油焼きそば

●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