Spring Party Plan 2025 HOTEL ARU KSP 春のパーティープラン

2025年3月1日~2025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 ¥6,600 10 名様より 洋中大皿卓盛り

B プラン ¥7,700 10 名様より 洋中大皿卓盛り

¥ 8,800 10 名様より 和洋中大皿卓盛り

D プラン ¥6,600 ブッフェ (着席・立食)

E プラン $Y_{20 \, 4$ 様より ブッフェ $(着席 \cdot 立食)$



フリードリンク 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、ジュース、ウーロン茶

フリードリンク スタンダード ¥2,200

ビール、ウィスキー、炭酸、麦焼酎、日本酒、 ジュース、ウーロン茶

フリードリンク 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、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。



「ICHOU」 150 m 着席数 60 席



「KSP ホール 1/2 SPACE | 230 m²



「KSP ホール」 460 m 着席数 250 席



ご予約のお問い合わせは 2 044-819-2222

A プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥6,600

菜の花、生ハムのサラダ仕立て 豚バラ肉とキャベツの胡麻汁和え 豚肉と春野菜のオイスターソース炒め 信玄鶏のヴァプール 香草タルタルソース 五目炒飯 フルーツ

B プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥7,700

サワラの炙り 春キャベツ添え 葱叉焼と菜の花のピリ辛和え サラダ仕立て 小海老とアスパラのチリソース煮 豚肉と春野菜の塩黒胡椒炒め

牛肩ロースのロースト 粒マスタードソース

麻婆茄子 餡かけ御飯 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 ¥8,800

豚タンのスモークとタケノコのサラダ お造り三種 小海老と春野菜の塩 X0 醤炒め サワラの蒸し物 ソイソース 牛ヒレのステーキ マスタードと浅葱 赤ワインソース

鰻ちらし

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 ¥6,600

●洋食コールド料理タコ、イカ、キュウリのマリネ ワサビ風味 森林鶏の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

四種冷菜盛り合わせ

| 下内と春野菜の黒胡椒炒め
| 白身魚と春野菜の香り辛し炒め
| 五目炒飯
| 春キャベツと豚バラ肉のソース焼きそば

●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 サワラの蕗の薹味噌焼き バルサミコソース

E プラン 洋中ブッフェプラン ¥7,700

●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 豚タン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

●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 プランタニエール 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 ●中国料理

四種冷菜盛り合わせ
大海老とベビーホタテと
アスパラのチリソース煮
牛ハラミと春野菜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
小海老の腸詰めの四川風炒飯
ホタテと紋甲イカの塩餡かけ焼きそば



オプションもご用意しております

●握り寿司(桶盛り) 5 人前¥14,520 ~

> 板長による厳選素材で お作りいたします。



●お造り盛り合わせ 5人前¥14,520~

> 旬の新鮮なお魚を ご提供いたします。



●天麩羅盛り合わせ 5人前¥10,890~ こだわりの素材を生かし、 おいしさを閉じ込め カラッと揚げました。



その他、 お集まりの用途に合わせて お気軽にご相談ください。



※写真はイメージです。