

秋の宴会プラン

2025 HOTEL ARU KSP Autumn Party Plan

2025年9月1日～2025年11月30日

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る
秋のパーティープランをご用意いたしました。
その他、ご予算に合わせたアレンジも可能ですので、
どうぞ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

C プラン ￥8,800
10名様より 和洋中大皿卓盛り

D プラン ￥6,600
20名様より ブッフェ(着席・立食)

E プラン ￥7,700
20名様より ブッフェ(着席・立食)

+

フリードリンク 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、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、ウイスキー、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、ウイスキー、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。



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

〒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

お電話でのお問い合わせ

受付時間：9:00～19:00

☎ 044-819-2222

インターネットでの

お問い合わせ

24時間受付



A プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ￥6,600

サンマと柚木風味マリネ

葱叉焼と茸のピリ辛和え サラダ仕立て

豚肉と秋野菜のオイスターソース炒め

信玄鶏のガーリック焼き
オニオンペッパーソース

桜海老の炒飯

フルーツ

B プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ￥7,700

鴨肉のスマーク 2種のサツマイモのバトネ添え

干し貝柱 野菜のオイスターソース煮込み

豚肉と茄子の香り辛子炒め

鯖の唐揚げ 一味風味

牛肩ロースのロースト
おろし醤油ソース

叉焼と高菜の炒飯

ブランマンジェ ブドウ添え
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 ￥8,800

宮崎県産森林鶏のガーリック風味

お造り3種

小海老と茄子のチリソース煮

豚肉と秋野菜の黒胡椒炒め

牛ヒレ肉のグリル サツマイモと茸のソテー
マスタードソース

ニシン茶そば 洗い葱 七味

ブランマンジェ ブドウ添え 洋梨のソース

D プラン 洋中ブッフェプラン ￥6,600

●洋食コールド料理

サンマの柚木風味マリネ

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

鶏モモ肉のガーリックペッパー焼き
トマトソース

シーフードドリア

サーモンの香草タルタル焼き

●中国料理

4種冷菜盛り合わせ

小海老と秋野菜のあっさり炒め

白身魚と野菜の甘酢炒め

しらすと高菜の炒飯

豚肉と野菜の塩焼きそば 黒胡椒風味

E プラン 洋中ブッフェプラン ￥7,700

●洋食コールド料理

鴨肉のスマーク

2種のサツマイモとバトネとゴマのソース

びんちょう鮪のタタキ 和風オニオンソース

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

ガーリックオニオンソース

豚バラ肉のラグー 季節野菜添え

シーフードドリア

カジキマグロのモツアレチーズ焼き
トマトソース

●中国料理

4種冷菜盛り合わせ

大海老と秋野菜の香り辛子炒め

牛ヒレ肉とマコモ茸の北京風炒め

鯖の唐揚げ 一味風味

鮭とイクラの炒飯

海鮮上海炒麵



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。



●カレー

20人前 ￥20,000 ~

●蕎麦

20人前 ￥9,680 ~



※写真はイメージです