

冬の宴会プラン

2025-2026 HOTEL ARU KSP Winter Party Plan

2025年12月1日～2026年2月28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ます。

冬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」 138 m² 着席数 60席



「KSP HALL 1/2 SPACE」 230 m² 着席数 100席



「KSP HALL」 460 m² 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

サーモンとホウレン草のキッシュ
オーロラソース
小海老とイタヤ貝の葱生姜和え サラダ仕立て
鰯の蒸し物 野菜甘酢ソース掛け

信玄鶏のディアブル 赤ワインソース
鮭と浅月の炒飯
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

びんちょう鮎のタタキ
紫蘇風味のおろしソース
鴨の三色巻き サラダ仕立て
豚ヒレと紋甲イカのオイスターソース炒め

鯛の蒸し物 葱生姜ソース
牛肩ロースのロースト
ニンニク醤油ソース
カニ肉入り炒飯
ブランマンジェ イチゴのソース

C プラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥8,800

鶏ハラミ肉と野菜のサラダ仕立て
聖護院蕪のソース
お造り三種盛り合わせ
小海老とカリフラワーのチリソース煮

鯛の蒸し物 ソイソース
牛ヒレ肉のグリル 和風オニオンソース
春菊と鶏肉の天麩羅蕪麦
ブランマンジェ イチゴのソース



D プラン 洋中ブッフェプラン ¥6,600

●洋食コールド料理
サーモンと大根とカリフラワーのマリネ
冷製鶏ハラミの炭火焼きと小海老のサラダ仕立て
ミックスサンドウィッチ
チーズ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
豚肉と冬野菜の塩黒胡椒炒め
白身魚と根菜の黒酢炒め
高菜と叉焼の炒飯
豚肉と韃靼のソース焼きそば



●洋食ホット料理
豚肩ロースの旨辛焼き 和風オニオンソース
鶏モモ肉のディアブル
ラザニア
鰯の香草タルタル焼き

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。

E プラン 洋中ブッフェプラン ¥7,700

●洋食コールド料理
キッシュロレーヌ オーロラソース
冷製鶏ハラミの炭火焼きと小海老のサラダ仕立て
ミックスサンド&カツサンド
チーズ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
帆立貝と紋甲イカのあっさり炒め
牛ハラミと冬野菜の黒胡椒炒め
鯛の蒸し物 葱生姜ソース
鮭とイクラの炒飯
海鮮上海炒麺

●洋食ホット料理
牛肩ロースのグリル ニンニク醤油ソース
豚バラ肉のラグー 季節野菜添え
ラザニア
金目鯛と白菜のヴァップル バジル風味