

秋の宴会プラン

2026 HOTEL ARU KSP Autumn Party Plan

10名様より
ご予約
承ります

2026年9月1日～2026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）

+

フリースタイル 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

フリースタイル 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

フリースタイル 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㎡ 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

サンマのマリネ しらも添え
合鴨と茸の葱生姜和え サラダ仕立て
豚肉と秋野菜の香り辛子炒め

信玄鶏の柚子胡椒風味
醤油ベースの玉ねぎソース
桜海老のブラックペッパー炒飯
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

鴨肉の味噌風味
二種のサツマイモのスパイスサラダ
蒸し鶏と二種舞茸の棒棒和え
小海老と茄子のチリソース煮

牛鯖の唐揚げ 油淋汁
牛肩ロースのロースト
オニオンペッパーソース
豚挽き肉と茸の炒飯 一味風味
ブランマンジェ アプリコットのソース

C プラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ￥8,800

博多地鶏のモモ肉の軽いスモーク
お造り三種
小海老と秋野菜の塩黒胡椒炒め
カラスガレイの蒸し物 ソイソース

牛ヒレグリル 柚子胡椒ソース
きのご蕎麦
ブランマンジェ
ブドウのコンポート添え
アプリコットのソース

D プラン 洋中buffetプラン ￥6,600

●洋食コールド料理

サンマのマリネ しらも添え 藻のソース
ソフトサラミとコールスローのサラダ
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
小海老と味噌の香り辛子炒め
白身魚と秋野菜の黒酢炒め
叉焼とニラのブラック炒飯
豚肉と野菜の塩焼きそば 黒胡椒風味

●洋食ホット料理

豚肩ロースのコンフィ 柚子胡椒ソース
鶏モモ肉のブエナチキン風
シーフードドリア
サーモンの味噌焼き バルサミコソース

E プラン 洋中buffetプラン ￥7,700

●洋食コールド料理

鴨肉の味噌風味
二種のサツマイモのバトネとゴマのソース
びんちょう鮭のタタキ 和風おろしソース
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

●中国料理

四種冷菜盛り合わせ
大海老と秋野菜の
バーベキューソース炒め
牛ヒレとマコモ茸の黒胡椒炒め
鯖の唐揚げ 一味風味
鮭とイクラの炒飯
海鮮上海炒麵

●洋食ホット料理

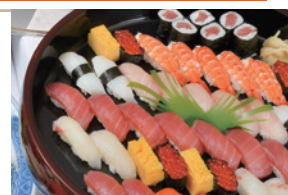
牛肩ロースのグリル 柚子胡椒風味
オニオンソース
豚バラ肉のラグー スイユ添え
シーフードドリア
カジキマグロのモッツァレラチーズ焼き トマトソース



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 ￥24,200 ~

●蕎麦 20人前 ￥9,680 ~



※写真はイメージです