

PARTY PLAN 2024

パーティープラン

2024.3.1^{fri} - 11.30^{sat}



お料理プラン [8名様より] (お一人様)

ベーシックプラン [卓盛スタイル] 6,200円

スタンダードプラン [和洋会席料理] 8,700円

プレミアムプラン [和洋会席料理] 12,200円

※お料理プランは、室料(2時間)、音響照明基本料(有線マイク2本、照明)を含みます。

お飲物プラン [フリードリンク] (お一人様)

Aコース 2,000円 赤白ワイン/ウイスキー/ハイボール/焼酎/日本酒/ソフトドリンク各種

Bコース 2,800円 ビール/赤白ワイン/ウイスキー/ハイボール/焼酎/日本酒/ソフトドリンク各種

Cコース 3,500円 ビール/赤白ハウスワイン/ウイスキー(シーバスターガル12年)/ハイボール/焼酎各種/カクテル/日本酒/梅酒/ソフトドリンク各種

※準備30分受付30分+2時間(室料無料)+(撤収30分以内)
※延長の場合は、30分につきお一人様1,000円の追加料金を承ります。
※表示料金には、サービス料・消費税を含みます。 ※写真はイメージです。



30 10 運動

乾杯後30分間、お開き前10分間は、お席で食事を楽しみましょう
食品ロス問題に関心を持ち、お料理をなるべく残さず召し上がっていただくように呼びかけていく運動です。

川崎日航ホテル www.kawasaki-nikko-hotel.com

〒210-0024 川崎市川崎区日進町1 (JR川崎駅中央東口より徒歩1分・京急川崎駅より徒歩5分)

■ ご予約・お問合せ(宴会予約係) 営業時間10:00-17:00

TEL.044-244-4441



ベーシックプラン

[卓盛スタイル]

お一人様 6,200円

アプリコットベーコンのテリーヌと
2種のチーズとトマトジュレのテリーヌ

煮物(湯葉豆腐、小茄子、隠元、人参)又はスープ
銀鱈の西京焼き 海老入り湯葉巻き揚げ、姫竹、椎茸

チキングリル ジャポネーゼソース

炊き込みご飯

ブランマンジェ

コーヒー



スタンダードプラン

[和洋会席料理]

お一人様 8,700円

生ハムとモッツアレラチーズのミモザサラダ仕立て
フォアグラフレンチトースト添え

ポルチーニ茸 ホウレンソウとベーコンの2種ミニキッシュ
オランダーズソース添え

煮物(老舗とうふ店「埼玉屋」の厚揚げ、牛煮、隠元)

トラウトサーモンロースト デルの香草風味 ヴァンブランソース

牛フィレの低温調理 マデラソース

炊き込みご飯 吸い物

苺のムース

コーヒー

プレミアムプラン

[和洋会席料理]

お一人様 12,200円

フルーツマトと真鯛のマリネ

フォアグラソテー バジルとトマトのケーキサレ添え
ホワイトバルサミソース

煮物(蟹饅頭 ズワイ蟹ほぐし)

甘鯛と鰻白焼きのロースト ヴェルデュレットソース

国産牛のサーロインステーキ トリュフの香り マルドンソルト添え

御飯 山葵椎茸昆布 吸い物

ピスタチオのムース

コーヒー



※写真はイメージです。 ※洋食コースメニュー、立食メニューへの変更もご相談ください。 ※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予約時に予めご相談ください。

ブッフェプラン

[30名様より]

(お一人様) 8,000円

〈内容〉

ブッフェ料理
フリードリンク
室料(2時間)
音響照明基本料
(有線マイク2本)
サービス料、消費税



※着席ブッフェスタイルの場合は、
お一人様席料500円追加

※写真はイメージです。

Gift

ホテルオリジナル商品一例

ホテルの味を贈り物にいかがですか。
商品のご提案から熨斗掛けなどのご相談も承ります。

- かわさき産はちみつのマドレーヌ 5個入り1,500円
プレーン×3、チョコ味×2
- 焼き菓子アソート 12個入り3,500円
かわさき産はちみつのマドレーヌ
プレーン×4、チョコ味×4、
フィナンシェ×2、かわさき産はちみつのフィナンシェ×2

カタログギフト

ご予算の応じて希望のコースをお選びいただけます。
(個別配送も可能です)



その他商品もございます。
お気軽にご相談ください。