

# PARTY PLAN

## BUFFET (ブッフェ) STYLE

2024.4.1 ~ 2025.3.31

ホテル25階からのビル群の灯りを眺めながら  
シェフおすすめの料理の数々をお楽しみいただける宴会場「しおさい」  
パーティープランのご案内



※写真はイメージです。

### BUFFET STYLE

25F 宴会場「しおさい」 (94㎡~ 282㎡)

¥13,000ブッフェプラン

¥15,000ブッフェプラン

¥18,000ブッフェプラン

※いずれのプランも2時間のフリードリンク付

#### FREE DRINK

ビール  
ワイン(赤・白)  
ウイスキー  
焼酎  
ソフトドリンク

※時間延長は30分につき  
お一人様¥1,300で承ります。

#### ¥13,000ブッフェプラン

##### 冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・海老とスクランブルエッグのスパイシーサルサ
- ・モッツアレラチーズとトマトアボカドのツナデップ
- ・スモークサーモン&ケッパー デイルの香るオニオンと共に
- ・コッパとソフトサラミ ローズマリー風味 2種のオリーブを添えて
- ・シーフードマリネとコンキリエ バジル風味
- ・ケールとベビーリーフ フリルレタスのサラダ
- ・ハムとチーズのバゲットサンドウィッチ

##### 温製料理 Warm dishes

- ・ビーフカレー&ライス
- ・シェフおすすめのスパゲッティ
- ・フライドチキン エッグタルタルを添えて
- ・鯛のポアレ きの子のガーリックバターソース
- ・海の幸のトマト煮込み「カッチュッコ」
- ・三元豚のグリル ジンジャーソース 温野菜添え
- ・チキン醤油麹焼き 焼き葱を添えて

##### デザート Desserts

- ・ブランチーズケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

#### ¥15,000ブッフェプラン

##### 冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・ネギトロマグロとアボカドの小鉢 和風オニオンソース
- ・カンパチのカルパッチョ仕立て スダチボン酢ソース
- ・スモークサーモン&ケッパー デイルの香るオニオンと共に
- ・コッパとソフトサラミ ローズマリー風味 2種のオリーブを添えて
- ・パテドカンパニョとチキンのムース マスタード添え
- ・冷製合鴨のロースト 炙りオレンジ風味
- ・ケールとベビーリーフ フリルレタスのサラダ

##### 温製料理 Warm dishes

- ・黒胡椒風味のソーセージ サワークラフト風キャベツソテーを添えて
- ・鯛のポアレ 焦がしたバターソース レモン風味
- ・海の幸のトマト煮込み「カッチュッコ」
- ・三元豚のグリル ジンジャーソース 温野菜添え
- ・チキン醤油麹焼き 焼き葱を添えて
- ・ビーフステーキ レフォールソース ポテト添え
- ・ドライカレーピラフ タコスミートとチーズのグラチネ
- ・シェフのお勧めスパゲッティ ・バゲットで作るクロックムッシュ

##### デザート Desserts

- ・マンゴーとパインのケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

#### ¥18,000ブッフェプラン

##### 冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・ホタテ貝と有頭海老の小鉢 和風オニオンソース
- ・海の幸のマリナーラ イクラのソース
- ・カマンベール・ブルーチーズ・ミモレット ガーリックトーストを添えて
- ・カンパチのカルパッチョ仕立て スダチボン酢ソース
- ・スモークサーモン&ケッパー デイルの香るオニオンと共に
- ・ジャンボンとドライイチジク サルサピカンテ
- ・パテドカンパニョとチキンのムース マスタード添え
- ・冷製合鴨のロースト 炙りオレンジ風味

##### 温製料理 Warm dishes

- ・黒胡椒風味のソーセージ サワークラフト風キャベツソテーを添えて
- ・鯛のポアレ 焦がしたバターソース レモン風味
- ・海の幸のトマト煮込み「カッチュッコ」
- ・三元豚のグリル きの子のガーリックバターソース
- ・チキンの香草パン粉焼き「ディアブル」
- ・子羊のロースト 煮込み野菜とタイムを利かせたソース
- ・シェフお勧めのスパゲッティ ・バゲットで作るクロックムッシュ

##### シェフのカービングサービス Chef's carving service

- ・ローストビーフ グレイビーソース
- ・レフォールとマッシュポテトを添えて

##### デザート Desserts

- ・マンゴーとパインのケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

※20名様以上よりご予約を承ります。

★各コースにはフリードリンク2時間、デザート、コーヒーが含まれます。

★仕入れにより、食材が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

★価格にはお料理・お飲物・会場費・消費税、サービス料が含まれます。

★着席ブッフェスタイルもご用意しておりますので、お気軽にお問合せください。

【ご予約・お問合せ】ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 宴会予約  
TEL:03-6253-1130 (10:00 ~ 18:00) E-mail : fb-shiodome@rphs.jp