The Royal Park Hotel Iconic Tokyo Shiodome

PARTY PLAN

BUFFET（ブッフェ）STYLE

2025.4.1 ～ 2026.3.31

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 ディ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イッチ

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　スダチポン酢ソース
・スモークサーモン＆ケッパー ディ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
・パテドカンパーニュとチキンのムース　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　焦がしたバターのソース　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

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　スダチポン酢ソース
・スモークサーモン＆ケッパー ディ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
・パテドカンパーニュとチキンのムース　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　焦がしたバターのソース　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　・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

※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