The Royal Park Hotel Iconic Tokyo Shiodome

PARTY PLAN

FORMAL DINNER（正餐）STYLE

2025.4.1 ～ 2026.3.31

昼は浜離宮庭園に臨む広い窓から差し込む光、
夜は地上約100メートルの高層階からの夜景とともにお楽しみいただける
宴会場「しおさい」 パーティプランのご案内

FORMAL DINNER STYLE

25F 宴会場「しおさい」（94 ㎡～ 282 ㎡）

￥15,000正餐プラン
￥18,000正餐プラン
￥25,000正餐プラン

※いずれのプランも2 時間のフリードリンク付
※¥25,000正餐プランはスパークリングワイン付

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。 ※¥25,000正餐プランの 時間延長は30分につき お一人様¥1,600で承ります。

Sample Menu ￥15,000

前菜の盛り合わせ
・スモークサーモンレモン添え・パテドカンパーニュ
・マグロとアボカドの小鉢　・生ハムとアスパラガス

季節の野菜スープ バジルの香り

鯛のポワレ　生若芽を添えて
ケッパー風味の焦がしバターソース

ビーフサーロインステーキ
マッシュポテト添え　レフォールのソース

パン２種

シェフのおすすめデザート

コーヒー

Sample Menu ￥18,000

カマンベールチーズとドライイチジク

海の幸とアボカドの一皿　イクラ添え
オニオンジンジャーソース

コンソメスープ　ベーコンとほうれん草と共に

鯛と海老のポワレ
ライム風味のバターソース　トマト添え

フィレビーフステーキ　バルサミコフォンドヴォー
ローズマリーポテト添え

パン２種

マンゴーとパイナップルのケーキ
季節のフルーツを添えて

コーヒー

Sample Menu ￥25,000

鮑とホタテ貝の土佐酢ジュレ　花飾り

京鴨「合鴨」のローストとフォアグラ
バルサミコのソース

蟹のコンソメロワイヤル

オマール海老のポワレ　キャビア添え
シャンパン香るソース

和牛サーロインのグレイビーソース
季節の野菜ローストと共に

パン２種

シェフ自慢のデザート
季節のフルーツを添えて

コーヒー

※10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
★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
★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。

【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