

Hotel Kizankan Winter Party Plan 2018 - 2019

ホテル機山館の
忘年会・新年会プラン

11/1 ▶ 2/28

ホテルならではのサービスと、旬の手作り料理が魅力のパーティープラン。今年ちょっと豪華にホテルでゆっくりと年忘れ・年初めを過ごしてみませんか？目的・ご予算に応じた会場のセッティングを提案いたしますので、まずはお気軽に宴会係までご相談ください。

プレミアム

プラン **A** お一人様 **¥8,000-** (税込)

オードブルバリエーション (5種)

【サーモンマリネ / 三色ブリオッシュ / 小海老のエスカベツシュ / 牛肉と野菜のゼリー寄せ / 生ハム&カマンベールチーズ】

ローストビーフ&焼野菜 / ビーフシチュー バゲット添え

鯛と帆立のカルパッチョ / 鯛のグリル アメリカンソース

牡蠣と蕪のオランダーズソースグラタン

焼きガニ

季節のバスタ

フルーツとプチケーキの盛合せ

※和食会席コースに変更も可能です

プランA限定！
フリードリンク・会場利用
通常2時間→2.5時間
へ延長サービス！

スタンダード

プラン **B** お一人様 **¥7,000-** (税込)

オードブルバリエーション (5種)

【サーモンマリネ / 三色ブリオッシュ / 小海老のエスカベツシュ / 牛肉と野菜のゼリー寄せ / 生ハム&カマンベールチーズ】

ローストビーフ&焼野菜 / ビーフシチュー バゲット添え

牡蠣とほうれん草のグラタン / 海老とイカのマー油炒め

アサリのワイン蒸し / サーモンとチーズの彩り野菜サラダ

季節のバスタ / プチケーキの盛合せ

※和食会席コースに変更も可能です

バリュー

プラン **C** お一人様 **¥6,000-** (税込)

オードブルバリエーション (4種)

【サーモンマリネ / 三色ブリオッシュ / 牛肉と野菜のゼリー寄せ / 生ハム&カマンベールチーズ】

ローストポーク&温野菜 / ビーフストロガノフ

海老のチリソース炒め / 牡蠣とほうれん草のグラタン

生ハムとチーズのサラダ

季節のバスタ / プチケーキの盛合せ

ALL IN ONE で幹事様もラクラク♪

全てのプランに
フリードリンク+会場使用料 (2時間) 付き！

瓶ビール / ワイン / 焼酎 / 日本酒 / ウイスキー
ジュース / ウーロン茶 / ノンアルコールビール

※フリードリンクなしのプランもございます



【ご利用可能人数】

立食buffet形式：30～130名様

着席卓盛形式：10～120名様

【無料貸出備品】

マイク・DVDプレーヤー・ラジカセ

スクリーンなど、

プロジェクターご利用希望の場合、
先着1会場に限りサービスいたします！

(通常レンタル代 ¥10000)

いつでも
最低価格保証！
2017年5月 客室テレビ・
Wi-Fi 無料リニューアル！
さらに...
特典あり！
ホテル機山館の
公式オンライン宿泊予約
※詳しくはウェブにて



- 地下鉄本郷三丁目駅より徒歩2分
- 東京大学赤門より徒歩約4分
- 本郷通り、春日通り「本郷三丁目」交差点 交番横に入ってすぐ

※10名様以下の小人数の場合はホテル1階、『ピアレストラン宴』でのプランもございます。
※仕入れ状況などにより、メニューを変更させて頂く場合がございます。予めご了承下さい。
※設備使用料には、音響設備 (マイク・スピーカー)、スクリーンの使用料などが含まれております。
※ご来場人数がお料理のご注文より多い場合、別途会場利用料をご請求いたします。

都心に佇む本格洋風ホテル

ホテル機山館 kizankan

謝恩会・歓迎会も予約受付中！

ご予約
お問合せ **03-3812-1211**

〒113-0033 東京都文京区本郷 4-37-20 FAX:03-3816-1218 <http://kizankan.co.jp/>