

Hotel Kizankan Winter Party Plan 2019 - 2020

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。

ホテル機山館の宴会プランは、10/1の消費税増税後も料金そのままのご案内しております！

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】
国産牛のローストビーフ&焼野菜 / ビーフシチュー バゲット添え
サーモンとホタテのカルパッチョ / 大粒海老のチリソース 青梗菜添え
特製シーフード牡蠣グラタン / 生ハムと蕪の彩り野菜サラダ
パーナ貝とアスパラの トマトソースパスタ オマール風味
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】
オーストラリア産 牛ロースステーキ&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 / 海老のチリソース炒め
カニ爪のアーモンドフライ / シーフードサラダ
季節の Pasta / 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】
鶏モモ肉のソテー 香味レモンソース / スパイシーポテト
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 / MIXビーンズとトマトのサラダ
季節の Pasta / 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は 1500円引きにて承ります



【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！
2020年3月、一部客室浴室リニューアル予定！
特典あり！ さらに...
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 交番横入ってすぐ

※10名様以下の小人数の場合はホテル1階、『ビアレストラン』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・歓送迎会も予約受付中！

ご予約お問合せ **03-3812-1211**