



忘新年会プラン

12.01

月曜日

2025
2026

02.28

土曜日

ご利用時間 11:30 ~ 21:00 ※2 時間制

ご利用人数 着席 10 名様より 立食 20 名様より

堇 - スミレ -

椿 - ツバキ -

蘭 - ラン -

¥ 10,000

¥ 12,000

¥ 14,000

＜堇 - スミレ - 椿 - ツバキ -＞卓盛り料理・ビュッフェ ＜蘭 - ラン -＞洋食コース・和洋中コース・ビュッフェ

< 特典 >

蘭 - ラン - (お一人様 ¥14,000) でご予約いただいた方は、
[ご利用人数分の乾杯用スパークリングワイン]
または、[ご利用時間 30 分延長無料] をお選びいただけます。

※プラン料金には、お料理・お飲物・室料(2 時間)・サービス料 10%・消費税 10%が含まれております。※写真はイメージです。



吉祥寺 東急REIホテル

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1 丁目 6 番 3 号

Tel:0422-47-0109 Fax:0422-43-1811

JR 中央線・京王井の頭線吉祥寺駅公園口(南口)より徒歩 1 分

ご予約・お問い合わせはお電話または公式ホームページから

☎0422-47-0984

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/index.html>



Party Plan Menu

堇 - スミレ -

* 和洋中卓盛り

- ・冷製アントレ盛り合わせ・鰯のブレゼ、ポルトガル風・白身魚と帆立貝と椎茸のチリソース煮
- ・ローストビーフ わさび風味のグレイビーソース・冷やし小椀そば・本日のデザート・コーヒー

* ビュッフェ (60 名様ご利用時の目安です)

- ・冷製アントレ&サラダ 取り合わせ・鮮魚のインペリアルソース焼き・鰯のブレゼ ポルトガル風・ビーフラザニア
- ・ローストビーフ グレイビーソースとわさび添え・鶏もも肉のチーズパン粉焼き、ソーストマト
- ・ポークロースのポワレ、マスタードソース・チョップドミートと高菜のフライドライス、ガーリック風味
- ・四川風麻婆豆腐・白身魚と野菜の旨煮・豚バラ肉の滷肉（ルーロー）・白ご飯（立食）・串揚げ3種 盛り合わせ
- ・鶏もも肉の照り焼き・赤魚とごぼうの煮付け・大ざるそば・スイーツ&フルーツ・コーヒー

椿 - ツバキ -

* 和洋中卓盛り

- ・冷製アントレ盛り合わせ・サーモンのムニエル アンティボワーズ・海老と白身魚と椎茸のチリソース煮
- ・ローストビーフ 粒マスタード入りグレイビーソース・冷やし小椀そば・本日のデザート・コーヒー

* ビュッフェ (60 名様ご利用時の目安です)

- ・冷製アントレ&サラダ 取り合わせ・サーモンのムニエル、アンティボワーズ・鰯と貝類のフリカッセ、マリニエール風
- ・ビーフラザニア・ローストビーフ 粒マスタード入りグレイビーソース・鶏むね肉の低温調理 燻香仕立て、ハーブソース
- ・豚ロース肉のポワレ、煮詰めたバルサミコのソース・チョップドミートと高菜のフライドライス、ガーリック風味
- ・四川風麻婆豆腐・鮮魚と帆立貝と野菜の旨煮・豚バラ肉の滷肉（ルーロー）・白ご飯（立食）・点心2種 取り合わせ
- ・串揚げ3種 盛り合わせ・鶏もも肉の山椒みそ焼き・鰯とごぼうの煮付け・大ざるそば・スイーツ&フルーツ・コーヒー

蘭 - ラン -

* 洋食コース

- ・アミューズ ブーシュ：フォワグラプレッセ、ブリオシュのメルバトースト添え
- ・冷製アントレ盛り合わせ：ハモンセラーノ オリーブ添え、スモークサーモンのロミロミ、本日のテリーヌ
- ・フカヒレ入り コンソメスープ・鰯のスパイス焼き 赤ワインソース、クリーミーなポテトピューレ添え
- ・牛サーロインのポワレ、マディラ風味のソースフォンドヴォー・パンとバター
- ・本日のデザート 3種盛り合わせ・コーヒー

* 和洋中コース

- ・お刺身四種盛り合わせ・鰯のスパイス焼き、赤ワインソース
- ・海老と帆立貝柱と椎茸のチリソース煮・牛サーロインのポワレ、マディラ風味のソースフォンドヴォー
- ・冷やし小椀そば・本日のデザート 3種盛り合わせ・コーヒー

* ビュッフェ (60 名様ご利用時の目安です)

- ・冷製アントレ&サラダ 取り合わせ・お刺身四種 盛り合わせ・サーモンのスパイス焼き、赤ワインソース
- ・鰯とシュリンプと貝類の軽い煮込み ノルマンディー風・ビーフラザニア
- ・牛リブロースのロティ、マディラ風味のソースフォンドヴォー・低温調理した合鴨胸肉のポワレ 煮詰めたバルサミコのソース
- ・イベリコ豚のエスカローベ ミラネサ・四川風麻婆豆腐・豚バラ肉の滷肉（ルーロー）・フカヒレと野菜の旨煮・白ご飯
- ・海老のチリソース煮・点心2種 取り合わせ・海老と野菜の天ぷら盛り合わせ・いわしのつみれ汁
- ・金目鯛とごぼうの煮付け・大ざるそば・スイーツ&フルーツ・コーヒー

フリードリンク

- ・ビール・ハイボール・ワイン（赤、白）・焼酎・日本酒・ソフトドリンク

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギー等ございましたら、予めスタッフにお申し付けください。※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。