

2024 12.1 - 2025 2.28

WINTER PARTY PLAN



特撰コースプラン -会席・洋食正餐・和洋折衷-

特別なおもてなしの場面に大切なひとと・・・

仲間とお集まり・懇親会・歓送迎会・長寿祝い・ご両家の会食にも華やかなひとときをお過ごしください。
ご宴会場の利用は10名様より承ります。



冬の会席コース ¥12,000 *本コースは最大20名様迄

先附	白河豚唐揚げ・里芋柚子味噌・蟹博多	肉料理	牛フィレ肉胡麻だれ焼
	鯿昆布巻・鱈柚庵焼	食事	握り寿司四種
お造り	おまかせ旬魚盛り	お椀	清澄仕立
焼物	銀鱈西京焼	デザート	おまかせデザート果物付
煮物	季節野菜の炊き合せ		



冬の会席コース ¥8,000

先附	豚三枚肉の蒸し煮
お造り	本日のお刺身三点盛り
焼物	鰯照り焼
煮物	季節野菜の炊き合せ
揚物	白河豚唐揚げ
食事	ゆかりご飯・味噌汁・お新香
デザート	おまかせアイスクリーム 果物付



冬の会席コース ¥6,000

先附	とり肉松風
お造り	本日のお刺身二点盛り
焼物	鱈味噌漬
煮物	季節野菜の炊き合せ
揚物	蓮根肉挟み揚げ
食事	ゆかりご飯・味噌汁・お新香
デザート	おまかせアイスクリーム

※写真はイメージです。※表示料金には本体価格・サービス料・消費税が含まれております。



Free Flow (フリーフロー/飲み放題)のご案内

特撰コースプラン(会席・洋食正餐・和洋折衷)をご利用のお客様に限り
飲み放題プランを¥2,500でご利用いただけます。

- ビール ▫ノンアルコールビール ▫ウイスキー ▫ワイン(赤・白) ▫焼酎
- 日本酒 ▫梅酒 ▫コーラ ▫ジンジャーエール ▫オレンジジュース ▫ウーロン茶



冬の洋食正餐コース

¥8,000

Hors d'oeuvre

赤身鮭の軽いたたき 生姜クリーミーソース

Soupe

コンソメスープ 牡蠣とホウレン草入り

Poisson

真鯛と海老のポワレ 粒マスタードソース

Viande

牛フィレ肉のステーキ ガーリック醤油風味

Pain

パン

Dessert

パティシエスペシャルデザート

Coffee

コーヒー または 紅茶

冬の洋食正餐コース ¥6,000

Hors d'oeuvre	白鶏のサラダ仕立て バジル風味
Soupe	トマト風味 クリーミーポタージュ
Poisson	あなごのフリット バルサミコ風味
Viande	牛サーロインステーキ 和風胡麻ソース
Pain	パン
Dessert	アイスクリーム2種盛り
Coffee	コーヒー または 紅茶



冬の和洋折衷コース ¥10,000

前菜
赤身鮭の軽いたたき 生姜クリーミーソース
お造り
本日のお刺身三点盛り
スープ
コンソメスープ 牡蠣とホウレン草入り

煮物
季節野菜の炊き合せ
肉料理
牛フィレ肉のステーキ ガーリック醤油風味
食事
ゆかりご飯・味噌汁・お新香

デザート
おまかせデザート果物添え
コーヒーまたは紅茶

冬のパーティープラン

-大皿・ビュッフェ-

歓送迎会、懇親会、ウェディングパーティーなどに…
多彩なお料理と飲み放題がセットのプラン

基本コース A B C よりセレクト

フリーフロー
FreeFlow 2時間(飲み放題)付

Aコース ¥12,000

<冷製料理>

4種のピンチョス

中華前菜(白鶏・チャーシュー・くらげ) 3種盛り

お刺身3点盛り合わせ

生ハムとパパイアのサラダ

<温製料理>

牡蠣とベーコンのグラタン

金目鯛と帆立貝の和風アキアパツツァ仕立て

特製ローストビーフ 赤ワインソース

<お食事>

黒チャーハン

<デザート>

季節のフルーツ盛り合わせ

プチケーキ

コーヒー

Bコース ¥10,000

<冷製料理>

スモークサーモン&コールミート盛り合わせ

ポテトと野菜のサンドウィッチ

焼豚と皮蛋(ピータン)

<温製料理>

白身魚のピカタ

ポークカツレツ デミグラスソース

牛サーロインステーキかホステーキ 温野菜添え

<お食事>

シーフードピラフ

<デザート>

マンゴープリン フルーツ飾り

プチケーキ

コーヒー

Cコース ¥8,000

<冷製料理>

スモークサーモン&モッツアレラチーズ

ソフトサラミとシーフードマリネ

棒棒鶏&中華くらげ

<温製料理>

赤魚の香味唐揚げ みぞれあん

白身魚と帆立貝の葱味噌焼き

チキングリル グリーンカレーソース

<お食事>

フレッシュトマトとベーコンのスパゲティ

<デザート>

本日のシャーベット

プチケーキ

コーヒー

Free Flow Menu (2時間/飲み放題)

*ドリンクのみ追加のお客さまは、1名様 ¥3,500にてご利用可能です。

- ビール ■ノンアルコールビール ■ウィスキー ■ワイン(赤・白) ■焼酎 ■日本酒
- 梅酒 ■ソフトドリンク(コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶)



オプションメニュー ニューオータニイン東京おすすめメニューより好みのメニューが追加出来ます。

- | | | | |
|--------------------------------------|---------------|--|---------------|
| <input type="checkbox"/> 更科そば | ¥4,840(10人前) | <input type="checkbox"/> ニューオータニ特製ビーフカレー | ¥9,680(20人前) |
| <input type="checkbox"/> お刺身盛り合わせ | ¥12,100(10人前) | <input type="checkbox"/> 握り寿司(桶) | ¥12,100(10人前) |
| <input type="checkbox"/> ソース焼きそば | ¥12,100(20人前) | <input type="checkbox"/> プチケーキ盛り合わせ | ¥6,050(10人前) |
| <input type="checkbox"/> 牛肉のサイコロステーキ | ¥24,200(20人前) | <input type="checkbox"/> 季節のフルーツ盛り合わせ | ¥12,100(10人前) |

立食パーティー特典 20名様以上のご利用で下記よりプラス1品サービス

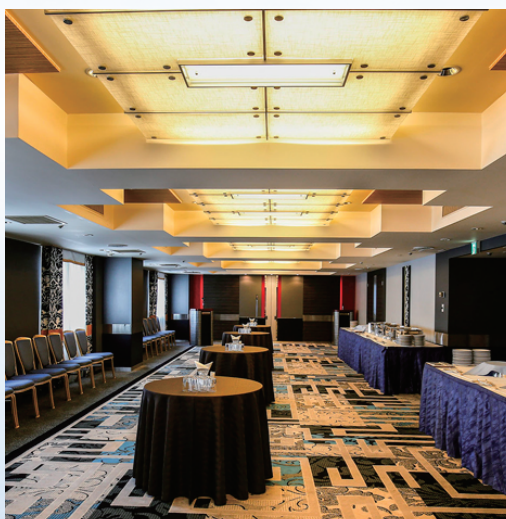
- ①マルゲリータピッツァ
- ②ソーセージとベーコンのホットポテトサラダ
- ③鶏つくね団子の照焼き

*写真はイメージです。*表示料金には本体価格・サービス料・消費税が含まれております。

-会議・宴会場のご案内-



おおとり(ロビー階)



相生[あいおい](4階)



きく(4階)



スペースシャトル(ロビー階)

会場概要

会場名	面積	坪数	スクール	シアター	正餐(円卓)	立食宴会
おおとり(全室)	205㎡	62坪	100名	120名	100名	120名
おおとり(東)	111㎡	33坪	50名	60名	40名	70名
おおとり(西)	94㎡	29坪	50名	60名	40名	50名
相生	132㎡	40坪	80名	100名	60名	80名
きく	45㎡	14坪	12名	20名	16名	20名
スペースシャトル	63㎡	19坪	38名	50名	30名	40名

※写真はイメージです。※会議・宴会場の詳細につきましては、お問い合わせください。

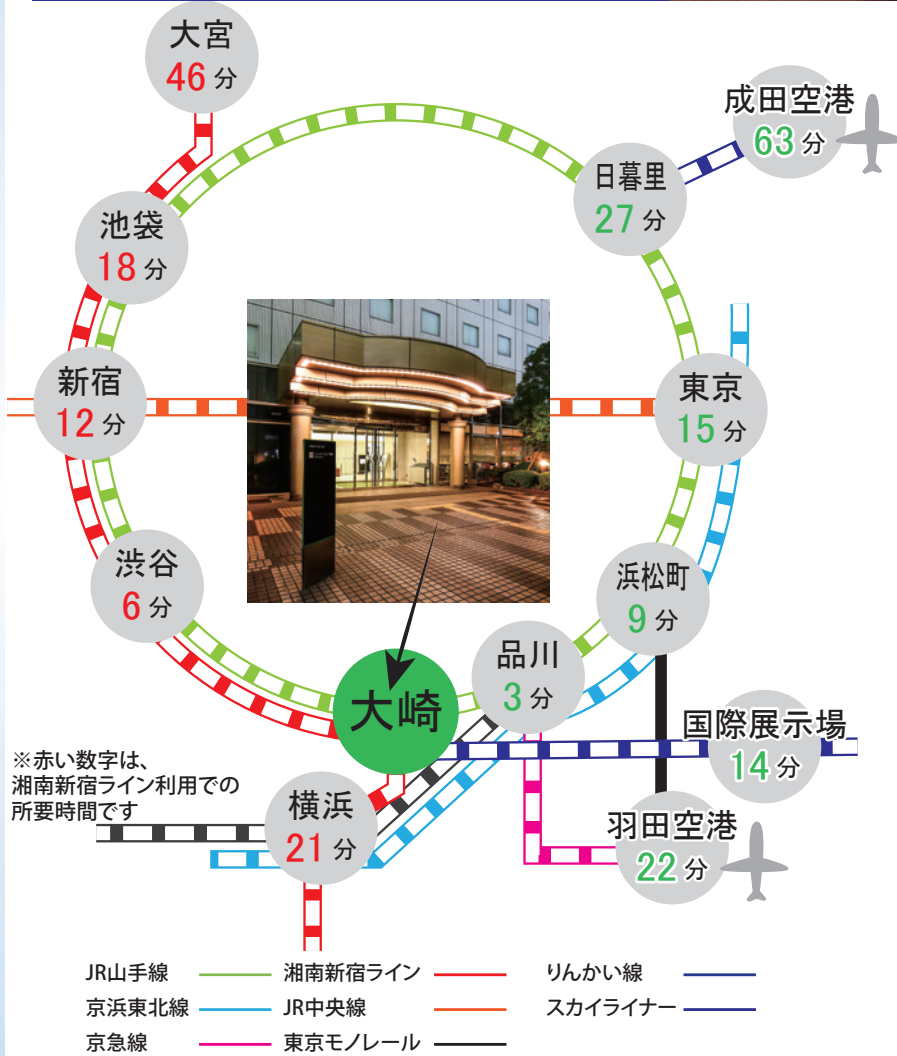
ニューオータニイン東京

好立地でアクセス良好

観光・ビジネスにも便利

JR 大崎駅より徒歩 1 分の好立地。
大崎駅からの主要駅へのアクセスも良好です。

JR 大崎駅（北改札口）
東口直結徒歩 1 分



大崎駅に直結した花と緑に囲まれた複合施設「大崎ニュー・シティ」のシンボル、ニューオータニイン東京はビジネスにもレジャーにも便利な立地。羽田空港、品川駅へのアクセスもよい大崎駅は、JR山手線、埼京線、新宿湘南ライン、りんかい線も乗り入れており、都心はもちろん、臨海地区、横浜方面へのアクセスも良好です。



ご予約・お問い合わせ [ニューオータニイン東京・料飲予約直通]

TEL. 03-3779-9180 FAX. 03-3779-9832 MAIL. t-fb@hrt.newotani.co.jp

- 料金は税金・サービス料を含んだ1名様あたりの料金です。■写真はイメージです。
- ご利用時間は2時間となります。■宴会場のご利用は10名様より承ります。
- カラオケをご希望のお客様はご予約時にお申込みください。（別途有料/台数に限りがあります。）
- アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は、係員にお申し出ください。
- 料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は予め係員よりご案内いたします。
- ★その他ご不明な点等ございましたら、お気軽にお尋ねください。

