

THE PENINSULA

T O K Y O

2013年謝恩会プランのご案内

皇居外苑の向かいに位置し、伝説的とも称されるペニンシュラホスピタリティをご提供するザ・ペニンシュラ東京にてお世話になった恩師へ感謝の気持ちをお伝えする、かけがえのないひとときをお過ごしになりませんか。当日のご宿泊やホテルカーのご優待なども特典に含まれ、お料理やドリンク、会場などを人数様やご要望に応じてお選びいただける3つのプランをご用意いたしました。

- ザ・プロセッション(アフタヌーンティー) お一人様 ¥10,000 ※12:00-16:00の時間帯にて承ります
- ザ・セレモニー(立食ブッフェ) お一人様 ¥13,000
- ザ・ディプロマ(立食ブッフェ) お一人様 ¥15,000

◆特典

- 本プランには、お料理・お飲み物(フリードリンク)・会場費(2時間)・卓上装花・音響基本料・贈呈花が含まれます。
※お料理、ドリンクメニューは別紙をご参照ください。
- デラックスルーム(54㎡) ご1泊のご宿泊券(1室2名様でのご利用)
- 常設プロジェクター、スクリーンとRGBケーブルのご利用
- ご優待料金のご提供
 - 1) ご利用人数に応じたご料金:
50名様～99名様までのご利用: 1名様分を無料
100名様～149名様までのご利用: 2名様分を無料
150名様～200名様までのご利用: 3名様分を無料
 - 2) 当日のご宿泊: デラックスルーム(54㎡/通常料金¥75,075) ¥30,000(1～3名様まで同一料金/サービス料、消費税込)
※3名様でのご利用の際にはエキストラベッドでのご対応となります。
※謝恩会ご出席の皆様で、当日のご宿泊に限ります。またパーティー利用はできません。
 - 3) ホテルカーのご利用: ロールスロイス(通常料金 ¥12,000/1時間 ※2時間より受付) を距離に応じた特別ご料金

◆規約

- 上記プランは30名様から200名様まで承ります。
- その他ご利用条件はホテル宴会規約に基づきます。

◆予約・お問い合わせ

ザ・ペニンシュラ東京 セールス&マーケティング 謝恩会担当

Tel: (03) 6270 2510 / Fax: (03) 6270 2608

e-mail: meetingptk@peninsula.com

THE PENINSULA

T O K Y O

2013 年謝恩会 プラン別メニュー

◆お料理メニュー

ザ・プロセッショ (アフタヌーンティー) ¥10,000

12:00-16:00 の時間帯にて承ります

トマトとバジルのキッシュ
スモークサーモンのミルクレープ
きゅうりとクリームチーズの一口サイズスナック
ターキーとペストソースのトルティーヤロール
卵とスパイスのサラダ バゲット添え

本日のスープ

スコーン: プレーン&レーズン
クロテッドクリーム&ジャム

マンゴープリン
ストロベリータルト
マカロン
パウンドケーキ
ザ・ペニンシュラ オリジナルチョコレート
フルーツプロシエット

ザ・ペニンシュラティーセレクション

ザ・セレモニー (立食ブッフエ) ¥13,000

Appetizer

蛸ときゅうりのマリネ ガーリック風味
鮪 真鯛 帆立貝柱のマリネ
スモークサーモン レモンと赤玉ねぎ
自家製焼豚とパイコンポート
牛肉の炙り焼き 大根おろしと赤ワインビネガー
海老とコリアンダーの生春巻き
鴨スモークのクロスティーニ
シーザーサラダ
点心 2 種盛り合わせ

Main

本日の魚料理: グリルフィッシュ 柚子胡椒ソース
白身魚の一口パイ
チキンマスタード 香草パン粉焼き
牛の煮込みとポテトクロケット
シュークルート
とんかつ キャベツとコンディメント
海鮮ピラフ

Dessert

マンゴープリン
クレームダンジュ
柑橘ゼリー
ビターチョコレートムース
レモン
フルーツタルト
クレームブリュレ
ガトーストロベリー
メープルケーキ
フルーツプロシエット

コーヒーまたは紅茶

ザ・ディプロマ (立食ブッフエ) ¥15,000

Appetizer

スモークサーモン ライム風味
帆立貝柱のマリネ ニース風
フォアグラカクテル ホワイトバルサミソース
パルマハム 自家製ピクルス添え
牛肉の炙り 黒胡椒ソース
寿司プレート: 鮪・鯛・平目・海老
巻き寿司各種
洋風茶碗蒸し
クリュディテサラダバー(キュウリ・大根・トマト・セロリ・キャロット)
& スペシャルディップ(アボカド・チミチュリ・バーニャカウダ)
点心 3 種盛り合わせ

Main

鮮魚のボフレ プロヴァンサル風
プロシエットミラネーズ(ポーク・帆立・海老・アスパラガス・ししとう)
白身魚と海老のムース
牛肉のステーキ“キューブ” 胡麻ソース
海老ドリア

Live Station

下記の 4 点より 1 点お選びください
ローストポーク、鮮魚丸ごとパイ包み、シーザーサラダ
またはリゾット

Dessert

マンゴープリン
ブランマンジュ
クレームブリュレ
レモン
ラズベリータルト
プロフィットロール
ビターチョコレートムース
ベリームース
ガトーストロベリー
メープルケーキ
フレッシュフルーツのプロシエット

コーヒーまたは紅茶

◆お飲み物メニュー (2 時間フリードリンク)

- ザ・セレモニー、ザ・ディプロマ: ビール・赤白ワイン・スパークリングワインとソフトドリンク、
季節に合わせたオリジナルカクテル、オリジナルノンアルコールカクテル各 1 種
※ご希望に応じてベーシックカクテルをご優待料金でご案内いたします(¥1,000/税金・サービス料含む)
- アフタヌーンティー: ソフトドリンク

◆オプションメニュー

- Peter ベア(ザ・ペニンシュラ東京のアンバサダー)の登場 ¥52,500
※お時間などの詳細は要ご相談とさせていただきます。

