

2025 3.1 - 5.31

SPRING 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てください。
ご宴会場の利用は10名さまより承ります。



春の会席コース ¥12,000 *本コースは最大20名さま迄

先附	才巻黄味焼・独活艶煮・蒨・蒟蒻山椒煮	煮物	季節野菜の炊き合せ
	鶏挽黄金焼・鴨ロース・穴子八幡巻	肉料理	牛ヒレ肉胡麻だれ
お造り	おまかせお造り盛り合せ		食事
焼物	甘鯛若狭焼	デザート	握り寿司四種 桜餅 果物付



春の会席コース ¥8,000

先附	湯葉水母和え
お造り	旬魚三点盛り
焼物	鴨ロース 和風サラダ仕立て
煮物	季節野菜の炊き合せ
揚物	竹の子磯部揚げ
食事	いりこちりめんご飯・味噌汁・お新香
デザート	桜餅 果物付



春の会席コース ¥6,000

先附	鰯菜の花飛子和え
お造り	旬魚二点盛り
焼物(一)	鱈味噌漬け
焼物(二)	大山地鶏柚子胡椒焼
揚物	甲烏賊香り揚げ
食事	いりこちりめんご飯・味噌汁・お新香
デザート	桜餅

※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 ▫ウィスキー ▫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



春の洋食正餐コース

¥8,000

Hors d'oeuvre

コールドビーフとアボカド レモンソース

Soupe

蛤と菜の花入りコンソメスープ

Poisson

真鯛と海老のアクアパッツァ風 彩り野菜添え

Viande

牛フィレ肉のステーキ BBQソース

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

春の洋食正餐コース ¥6,000

Hors d'oeuvre	ルッコラとスモークサーモンのサラダ
Soupe	ショートパスタとビーンズ入り ミネストローネ
Poisson	赤魚のパン粉焼き ラタトゥイユソース
Viande	牛サーロインステーキ 赤ワインソース
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



春の和洋折衷コース ¥10,000

前菜
コールドビーフとアボカド レモンソース
お造り
旬魚三点盛り
スープ
蛤と菜の花入り コンソメスープ

揚物
竹の子磯辺揚げ
肉料理
牛フィレ肉のステーキ BBQソース
食事
いりこちりめんご飯・味噌汁・お新香

デザート
桜餅 果物添え
コーヒーまたは紅茶

春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>

3種のピンチョス
パパイアの生ハム添え
中華冷菜3種(白鶏・チャーシュー・皮蛋)
本日のお刺身(三点)盛り合わせ

<温製料理>

海老のフリット チリソース煮
金目鯛と帆立貝のポアレ
彩り野菜のクリームソース
特製ローストビーフ ガーリック醤油ソース

<お食事>

海鮮五目ちらし寿司

<デザート>

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>

スモークサーモンとシーフードマリネ
ポテトと野菜のサンドウィッチ
皮蛋豆腐と中華くらげ

<温製料理>

赤魚と帆立貝の木の芽味噌風味
スパイシーグリルチキン
牛サーロインステーキカットステーキ
粒マスタードソース

<お食事>

黒チャーハン

<デザート>

パンナコッタ 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>

マスタード風味ポテトサラダ 生ハム添え
スモークサーモンと彩り野菜
白鶏の生姜クリーミーソース

<温製料理>

白身魚の照り焼き 山椒風味
ポークピカタ サルサソース
グリルチキン トマト&チーズ焼き

<お食事>

ベーコンとホウレン草の和風スパゲティ

<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肉団子の甘酢和え

-会議・宴会場のご案内-



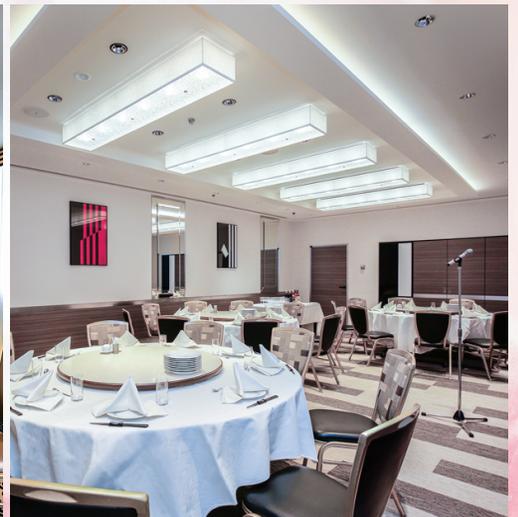
おおとり(ロビー階)



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。

