

2025 9.1 - 11.30

AUTUMN 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下さい。

ご宴会場の利用は10名様より承ります。



秋の会席コース ¥12,000 *本コースは最大20名様迄

先附	烏賊の黄味焼・鴨ロース・栗の甘露煮	煮物	鶏丸・ほうれん草・人参・椎茸
	焼き茄子と南瓜・零余子(むかご)	肉料理	牛ヒレ肉胡麻だれ
お造り	鮪、ホッキ貝、ミル貝、サザエ	食事	握り寿司四種
焼物	鯛(まながつお)の味噌漬け焼き	お椀	清澄仕立
		デザート	おまかせデザート 果物付



秋の会席コース ¥8,000

先附	蕎(ぜんまい)と刻み揚げの和え物
お造り	本日のお造り三種盛り
焼物	烏賊、椎茸、長芋雲丹月冠
煮物	季節野菜の炊き合せ
揚げ物	木茸の天婦羅 抹茶塩添え
焼物	牛サーロインカットステーキ 和風おろしソース
食事	梅ちりめんご飯・味噌汁・お新香
デザート	おまかせデザート 果物付

秋の会席コース ¥6,000

先附	おくらと蛸の菊花和え
お造り	本日のお造り二種盛り
焼物	地鶏の味噌漬け焼き
煮物	狭腰(さごし)のおろし煮
	季節野菜の炊き合せ
食事	梅ちりめんご飯・味噌汁・お新香
デザート	おまかせデザート





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



秋の洋食正餐コース

¥8,000

Hors d'oeuvre

海老と野菜のテリーヌと彩り野菜のキッシュ

Soupe

オニオンコンソメスープ

Poisson

金目鯛と帆立貝のポワレ アメリケーヌソース

Viande

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 茸添え

Pain

パン

Dessert

モンブラン & 本日のアイスクリーム

Coffee

コーヒー または 紅茶

秋の洋食正餐コース ¥6,000

Hors d'oeuvre	生ハムとモッツアレラチーズ・トマトのサラダ仕立て
Soupe	クリーミーポタージュスープ
Poisson	赤魚のチーズパン粉焼き マスタード風味
Viande	牛サーロインステーキ 赤ワインソース 茸添え
Pain	パン
Dessert	モンブラン
Coffee	コーヒー または 紅茶



秋の和洋折衷コース ¥10,000

前菜
海老と野菜のテリーヌと彩り野菜のキッシュ
お造り
旬魚の刺身 三種盛り
スープ
オニオンコンソメスープ

煮物
烏賊、里芋、蒟蒻、人参
肉料理
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 茸添え
食事
梅ちりめんご飯・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

秋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

FreeFlow 2時間(飲み放題)付

□Aコース ¥12,000

【冷製料理】

本日のピンチョス3種盛り合わせ
中華前菜3種盛り合わせ
お刺身 3 種盛り合わせ
水蛸のカルパッチョ仕立て わさび香味醤油

【温製料理】

海老のフリッター チリソース煮
金目鯛と帆立貝のポワレ
レモン&ペッパー風味
特製ローストビーフ
赤ワインソース レフォール添え

【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】

本日の前菜3種盛り合わせ
厚焼き卵と野菜のサンドウィッチ
茸のマリネ 生ハム添え

【温製料理】

自身魚の葱味噌焼き
ポークカツレツ おろしポン酢ソース
サーロインカットステーキ
ガーリック醤油ソース

【お食事】

黒炒飯

【デザート】

杏仁豆腐 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】

オニオンとスモークサーモンのマリネ
旬野菜とチーズ 秋の味覚サラダ仕立て
チャーシューとザーサイの和え物 中華風

【温製料理】

赤魚の照り焼き
自身魚のピカタ トマトソース
グリルチキン 茸ソース

【お食事】

豚肉とコーンのピラフ

【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。

□ 更科そば	¥ 4,840(10人前)	□ ニューオータニ特製ビーフカレー	¥ 9,680(20人前)
□ お刺身盛り合わせ	¥ 12,100(10人前)	□ 握り寿司(桶)	¥ 12,100(10人前)
□ ソース焼きそば	¥ 12,100(20人前)	□ プチケーキ盛り合わせ	¥ 6,050(10人前)
□ 牛肉のサイコロステーキ	¥ 24,200(20人前)	□ 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ミートボールと野菜の甘酢あん □ ②ソーセージとベーコンのホットポテトサラダ □ ③マルゲリータピザ

※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(ロビイ階)



相生【あいおい】(4階)



きく(4階)



スペースシャトル(ロビイ階)

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

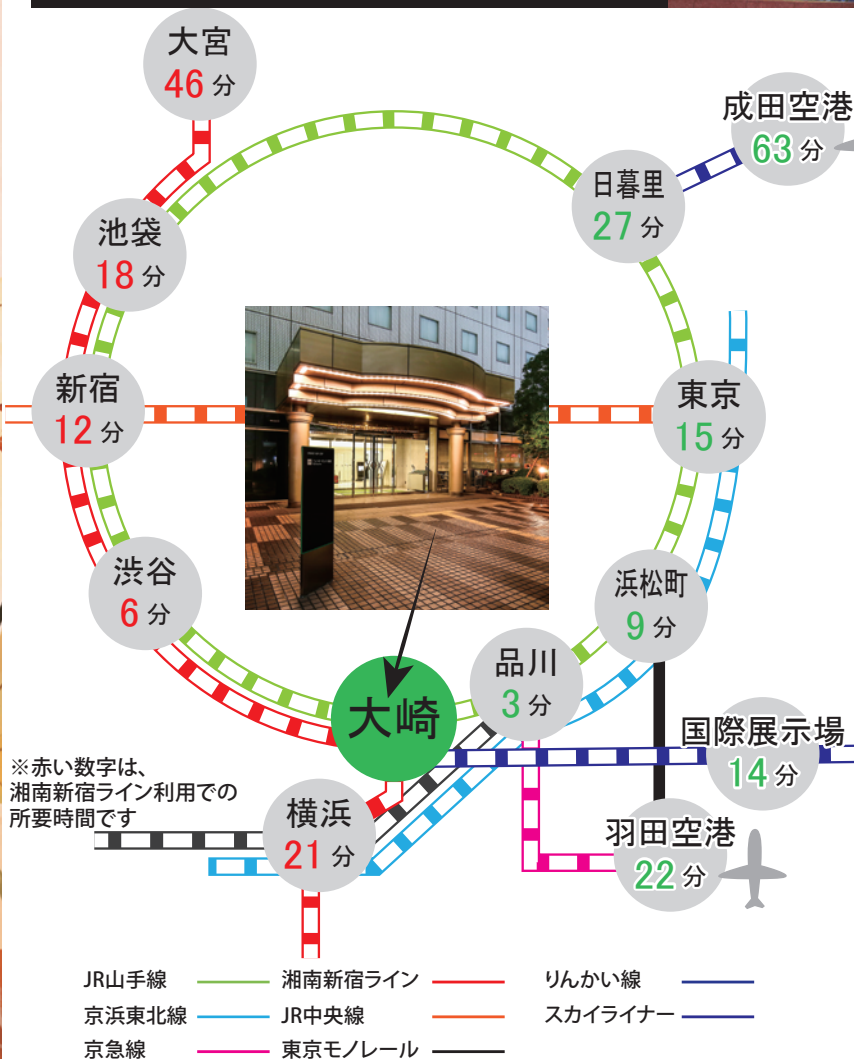
ニューオータニイン東京

好立地でアクセス良好

観光・ビジネスにも便利

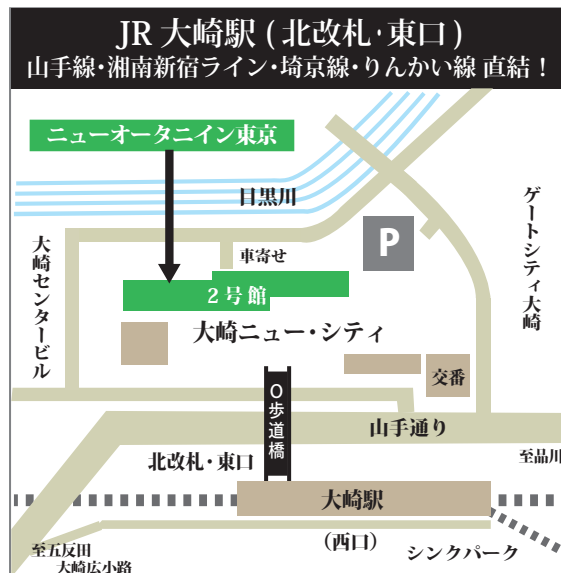
JR 大崎駅より徒歩 1 分の好立地。
大崎駅からの主要駅へのアクセスも良好です。

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。

