-会議・宴会場のご案内-



おおとり（ロビィ階）



相生〔あいおい〕（４階）



きく（４階）



スペースシャトル（ロビィ階）

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。

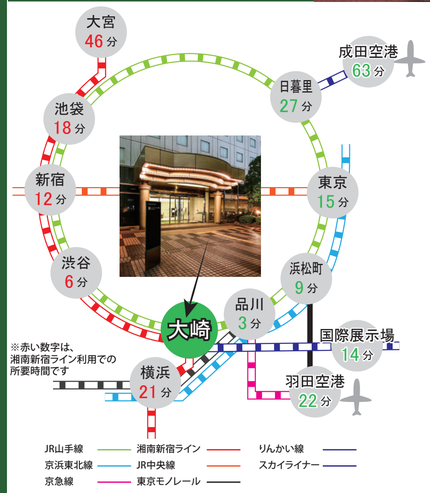
ニューオータニイン東京

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。

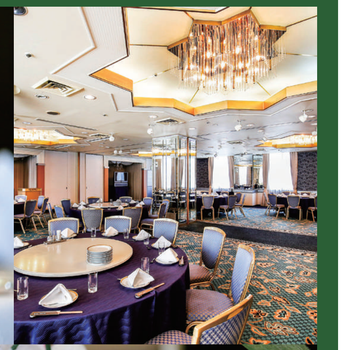
New Otani Inn ニューオータニイン東京

ニューオータニイン東京
〒141-0032 東京都品川区大崎 1-6-2　JR「大崎駅（北改札口）東口」直結・徒歩１分

2026 3 - 2027 3

BANQUET PARTY PLAN
宴会プラン











New Otani Inn TOKYO

特撰コースプラン-会席・洋食正餐・和洋折衷-

期間：2026年3月1日(日)～2027年3月31日(水)

特別なおもてなしの場面に大切なひとと・・・
仲間とのお集まり・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名さまより承ります。



スペシャル和洋折衷コース
￥12,000～

ご用途、ご要望をお伺いしシェフがメニューを作成いたします。
※本コースのご予約は一週間前までとさせていただきます。



和洋折衷コース
￥10,000

前菜
コールドビーフ 生姜クリーミーソース
お造り
本日のお造り三点盛り
スープ
小柱とほうれん草入り コンソメスープ
煮物
季節野菜の炊き合わせ
魚料理
真鯛のポワレ アメリケーヌソース
肉料理
牛フィレ肉のステーキ BBQソース
御飯
ゆかりご飯、味噌汁、香の物
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

※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 (芋・麦)
▫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



洋食正餐コース
￥8,000

赤身鮪のカルパッチョ仕立て 生姜クリーミーソース
小柱とほうれん草入りコンソメスープ
真鯛と帆立貝のポワレ アメリケーヌソース
牛フィレ肉のステーキ BBQソース
パン
パティシエスペシャルデザート
コーヒー または 紅茶



会席コース
￥8,000

ほうれん草のツナ和え
本日のお造り三点盛り
鰤山椒焼き
季節野菜の炊き合わせ
牛サーロインカットステーキ おろしソース
水蛸・つぶ貝・海老 土佐酢
ゆかりご飯、味噌汁、お新香
おまかせデザート 果物付



洋食正餐コース
￥6,000

スモークサーモンとオニオンのマリネ サラダ仕立て
ショートパスタとビーンズ入り ミネストローネ
サーロインステーキ BBQソース
パン
本日のプチケーキ　フルーツ添え
コーヒー または 紅茶



会席コース
￥6,000

薇信田煮
本日のお造り二点盛り
若鶏味噌漬け焼き
季節野菜の炊き合わせ
海老真薯湯葉巻き揚げ
ゆかりご飯、味噌汁、お新香
おまかせデザート

※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。

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 ＡＢＣ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｜
海老とウニのテリーヌ＆キッシュ
お刺身3種盛り合わせ
中華冷菜(3種)
生ハムとパパイヤ
｜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｜
スモークサーモンとコールミート
ポテトと野菜のサンドウイッチ
白鶏のバンバンジー風
｜温製料理｜
赤魚と海老のフリット カレー風味
スパイシーグリルチキン
牛サーロインカットステーキ
おろしポン酢ソース
｜お食事｜
黒炒飯
｜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｜
スモークサーモンとオニオンのマリネ
マスタード風味ポテトサラダ 生ハム添え
白鶏とザーサイの和え物 中華風
｜温製料理｜
ミックスピザ
白身魚の葱味噌焼き
ポークカツレツ デミグラスソース
｜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(芋・麦) ■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お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フレッシュトマトとベーコンのスパゲティ　□ ②ミートボールの照焼き 山椒風味　□ ③ジャーマンポテト

※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。