



パレスホテル東京

ケータリングプランのご案内

好きなお料理プランとドリンクプランを組み合わせ、ご予算に応じてご利用いただけます。

お料理プラン

お一人様料金（消費税・サービス料込）

¥10,000 or ¥12,000 or ¥14,000

■ ¥14,000 プランメニュー例

【冷製料理】

食前のアミューズ・ブーシュ各種

鴨胸肉と黒大根の冷製 タヒナとヴァージン・オイル ほか

【温製料理】

仔羊背肉のオープン焼き 南仏のブラックオリーブ風味

大地と海のバエリア

サーモン・クリームのパネネ ほか

【アクション・ステーション】

特選牛ローストビーフ 洋山葵のグレイビーとベイクド・ポテト

【デザート】

ミックスベリーのスープ仕立て ピノ・ノワール風味

アントルメとプティ・ガトー各種 / カフェ

全 18 品

+

ドリンクプラン

お一人様料金（消費税・サービス料込）

¥2,500 or ¥3,000 or ¥3,500

■ ドリンクプラン内容

【プラン A： ¥2,500】

ビール / ウイスキー / ソフトドリンク / 焼酎

【プラン B： ¥3,000】

ビール / ウイスキー / ソフトドリンク / 焼酎

ワイン（白・赤）

【プラン C： ¥3,500】

ビール / ウイスキー / ソフトドリンク / 焼酎

ワイン（白・赤） / 日本酒

※フリードリンク・2時間制

※上記以外にもご要望にあわせてご用意いたします。

※お料理プラン料金にはお料理代・サービススタッフ代・器材・運搬設営費・消費税・サービス料を含んでおります。

※ドリンクプラン料金にはドリンク代・消費税・サービス料を含んでおります。

※食材等の都合により、メニュー内容は変更となる可能性がございます。予めご了承ください。

※食材のアレルギー等についてはご相談ください。

※30名様より承ります。（29名様以下の場合はご相談ください）

ご参考お見積り例

¥10,000プラン 100名様利用

商品名	単価	数量	金額
¥10,000プラン	¥10,000	100	¥1,000,000
ドリンクプラン B	¥3,000	100	¥300,000
費用合計			¥1,300,000

¥12,000プラン 100名様利用

項目	単価	数量	金額
¥12,000プラン	¥12,000	100	¥1,200,000
ドリンクプラン B	¥3,000	100	¥300,000
費用合計			¥1,500,000

¥14,000プラン 100名様利用

商品名	単価	数量	金額
¥14,000プラン	¥14,000	100	¥1,400,000
ドリンクプラン B	¥3,000	100	¥300,000
費用合計			¥1,700,000

※記載金額はご参考例となります。
 ※記載金額にはサービススタッフ代・器材・設営費・消費税・サービス料を含んでおります。
 ※ご参考お見積り例は、ドリンクプラン B (¥3,000) のご利用を想定しております。
 ※実施内容に応じて金額は変更となる可能性があります。



[ご予約・お問い合わせ]

セールス&マーケティング部 櫻村

Tel: 03-3211-5211