

秋の パーティープラン

Autumn
Party Plan

2026.
9/1(火)
▼
11/30(月)

実りの季節を、彩り豊かなお料理で



最大
20名様まで
ご注文可能

PLAN 1

お一人様 **¥4,650** (税込)

- 秋野菜のスティック 特製ディップソース
- 南瓜とクルミのカナッペ
- 豚タンモーク 塩とレモンの風味
- 茄子のはさみ揚げ 黒酢あんかけ
- いかがごろっとメンチカツ
- 特製ほろほろ豚角煮
- ふんわり豆腐ハンバーグのチーズ焼き
- もっちり麺の木ノ子たっぷりナポリタン
- 季節のデザート

PLAN 2

お一人様 **¥6,150** (税込)

- ハーブチキンと秋野菜のニース風サラダ
- 海老とスモークチーズのピンチョス
- サーモンとオニオンの冷製仕立て
- 4種のチーズロール
- 秋刀魚の竜田揚げと尾付き海老のフリット
- 四万十ポークの特製ほろほろ豚角煮
- 牡蠣の柿釜グラタン
- 季節の3色稲荷寿司
- 季節のデザート

会席コース

お一人様 **¥5,150** (税込)

- 前菜
- 焼物
- デザート
- 御椀
- 進肴
- お刺身
- お食事

- ご予算に応じてお料理の内容をグレードアップすることが可能です。
- 旬の食材を使ったお任せコースとなります。
- アレルギー等予めご連絡ください。

FREE DRINK スタンダード飲み放題

2時間制 お一人様 **¥1,850** (税込)

- ビール
- 焼酎(芋・麦)
- オレンジジュース
- ハイボール
- 緑茶ハイ
- 烏龍茶
- ワイン(赤・白)
- ウーロンハイ
- 炭酸水
- レモンサワー
- 日本酒

UPGRADE PLAN ドリンクバリエーションアップ

2時間制 お一人様 **¥2,400** (税込)

スタンダード飲み放題 + 下記プランのうち一つお選びいただけます。

- 1 お任せプラン... スパークリングワイン、梅酒、ノンアルコールなど、お任せで5種類を追加。
- 2 ウイスキープラン... ジャパニーズやスモーク系なタイプなど、ハイボールでも美味しいウイスキーをチョイスしました。
- 3 日本酒プラン... 旬の銘酒を中心に季節の飲み比べを。
- 4 ワインプラン... 色んな品種のワインが楽しみたい方へ。
- 5 カクテルプラン... カシスオレンジ、ファジーネーブルなど、様々なカクテルを追加。

UPGRADE PLAN お寿司盛り合わせ

1人前 5貫 お一人様 **+¥1,500** (税込)



写真はイメージです・入荷状況により内容に変更が発生することがございます。



Hotel Asia Center of Japan
ホテル アジア会館

ご予約・お問い合わせ

TEL:03-3402-6111

〒107-0052 東京都港区赤坂8-10-32

FAX: 03-3402-0738

URL: <https://www.asiacenter.or.jp>



お問い合わせはこちら



様々なシーンに合わせて 会場をレイアウト致します

立食/着席ビュッフェ

会席コース

着席大皿

等



SCENE 1

全面貸切

収容人数

着席の場合 約70名様まで

立食の場合 約90名様まで

SCENE 2

個室

収容人数

着席の場合 約20名様まで



備品レンタル

- マイク1本 2,200円(税込)
- プロジェクター 8,800円(税込)
- ステージ 2,200円(税込)
- 演台 2,200円(税込)

その他様々なご要望にお応えします

- 松花堂弁当 4,150円(税込)~
 - 2次会利用 おつまみ物 3種 1,980円(税込)~
 - コーヒーサービス 10人前 3,300円(税込)
 - リフレッシュメント 10人前 3,300円(税込)
- お昼の会席コース利用など、お気軽にご相談ください。



株式会社 アジア会館

Restaurant & Bar 四季

〒107-0052 東京都港区赤坂8-10-32

ご予約・お問い合わせ

TEL:03-6804-6465

FAX: 03-6804-6511

URL: <https://www.asiacenter.or.jp>



お問い合わせはこちら