

PARTY PLAN

パーティープラン

2024年4月1日 ~ 2025年3月31日

「ビュッフェ」と「オンテーブルビュッフェ」2種類のスタイルからお選びになれます

20名様から承ります。いずれのプランもお飲み物が含まれます。（飲み放題2時間制）

コース料理をご希望の場合は、営業担当までお問い合わせください。

内容 料理・飲み物・会場料（2時間）

料金 Aプラン 8,000円 / Bプラン 9,500円 / Cプラン 11,000円

ビュッフェ（着席または立食）メニュー一例

Aプラン 8,000円

●冷製料理

スモークサーモンのマリネ
帆立貝と彩り野菜の菜園風
チキンとブロッコリーのミモザ風
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
シーザーサラダ

●温製料理

ムール貝の白ワイン蒸し
スパイシーポテト
鶏もも肉のカチャトーラ
ローストポーク 季節野菜とデミグラスソース
ボローニャ風ミートソース
ビーフカレー

ターメリックライス

●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク
5アイテム

Bプラン 9,500円

●冷製料理

魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
白身魚のエスカベッシュ
生ハムとコルニッション
トルティーヤとスパイシーサルサ
チキングリルとオレンジのマリネ

●温製料理

カジキマグロのポワレ
ムール貝とアサリのブイヤベース
白身魚のフリット タルタルソース添え
鶏もも肉のマスタードパン粉焼き
豚肉のグリルバルサミソース
キッシュロレーヌ
ベーコンとキャベツのペパロンチーノ
トマトシュリンプカレー

バターライス

●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク
5アイテム

Cプラン 11,000円

●冷製料理

マリネサーモン グレープフルーツ風味
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
マグロとアボカドのタルタル
パテ・ド・カンパーニュ
ボローニャソーセージとモッツアレラパッカのサラダ仕立て
イタリアンサラミとクリームチーズのカナッペ

●温製料理

魚介類のナージュ サフラン風味
白身魚の香草パン粉焼き タップナードソース
ガーリックシュリンプ
鶏もも肉のグリル マスタードソース
ビーフストロガノフ
ローストビーフ レフォールソース
季節野菜のグランメール添え
シーフードパエリア

サルシッチャのクリームソース リガトーニ

●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク
7アイテム

ドリンクメニュー

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/カクテル/日本酒

ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース)

※プランにより選べるアイテム数が異なります。 ※1アイテムにつき1名様500円で追加を承ります。



オンテーブルビュッフェ（着席）メニュー一例

Aプラン 8,000円

●冷製料理

スモークサーモンのマリネ
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
シーザーサラダ

●温製料理

白身魚のフリット タルタルソース添え
鶏もも肉のカチャトーラ
ローストポーク 季節の野菜とデミグラスソース
ビーフカレー

ターメリックライス

●デザート

季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク

5アイテム

Bプラン 9,500円

●冷製料理

魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
白身魚のエスカベッシュ
トルティージャとスパイスサルサ
チキングリルとオレンジのマリネ

●温製料理

カジキマグロのポワレ
鶏もも肉のマスタードパン粉焼き
豚肉のグリルバルサミソース
キッシュロレーヌ
トマトシュリンプカレー

バターライス

●デザート

季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク

5アイテム

Cプラン 11,000円

●冷製料理

マリネサーモン グレープフルーツ風味
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
パテ・ド・カンパーニュ
ポローニャソーセージとモッツアレラパッカのサラダ仕立て
イタリアンサラミとクリームチーズのカナッペ

●温製料理

白身魚の香草パン粉焼き タップナードソース
ガーリックシュリンプ
鶏もも肉のグリルマスタードソース
ローストビーフ レフォールソース
シーフードバリエア

サルシッチャのクリームソース リガトーニ

●デザート

季節のフルーツ
デザート盛り合わせ

●フリードリンク

7アイテム

会場

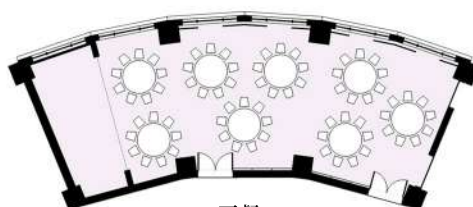
大小3つの宴会場をご用意しております。
少人数のお集まりに適した会場から80名まで収容可能な会場がございます。
全ての会場に大きな窓があり、昼は自然の光が差し込む開放的な雰囲気
夜は東京ベイの夜景を望み、特別間のあるひとときをお過ごしいただけます。
会議やパーティーなど、ご人数や目的に合わせて多目的にご利用いただけます。

会場面積

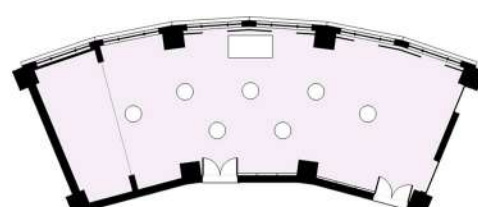
ラベンダー	150㎡ (45坪)
ジャスミン	150㎡ (45坪)
さくら	61㎡ (19坪)

ラベンダー/ジャスミンの収容人数

ビュッフェ（立食）	80名様
ビュッフェ（着席）	72名様
オンテーブルビュッフェ	72名様
コース料理	72名様



正餐



立食

アクセス

電車でのアクセス

JR京葉線または武蔵野線「舞浜駅」で下車し、
舞浜駅からはディズニーリゾートライン（モノレール）または
ホテル行き無料シャトルバスをご利用ください。

■ディズニーリゾートラインをご利用の場合

リゾートゲートウェイ・ステーションから2駅目の
ベイサイド・ステーションで下車し、
ディズニーリゾートクルーザー（無料シャトルバス）で約2～4分。

■ホテル行き無料シャトルバスをご利用の場合

舞浜駅のホテル行きバス乗り場から約5分。

※ご利用日10日前までの完全予約制です。
※3日前以降のキャンセルは料金の全額を申し受けます。
※人数変更は3日前までにお申し付けください。

車でのアクセス

首都高速道路湾岸線の浦安ランプまたは葛西ランプでお降りください。

■駐車場料金

ご宴会にご出席のお客様

6時間まで無料

ご宿泊のお客様

1泊/3,300円、2泊/4,700円、3泊以上/6,100円
（※料金適用時間/ご到着日0:00～ご出発日14:00）

※いずれの場合も超過1時間毎に600円

※表示料金は全て1名様あたりの料金で、サービス料・税金込みです。
※食材の仕入れ状況により、予告なくメニューを変更する場合がございます。
※写真はイメージです。



東京ベイ舞浜ホテル

ご予約・お問い合わせ

東京ベイ舞浜ホテル セールス課

TEL.047-355-8226 FAX.047-355-6777