

PARTY PLAN

FORMAL DINNER (正餐) STYLE

2025.4.1 ~ 2026.3.31

昼は浜離宮庭園に臨む広い窓から差し込む光、
夜は地上約100メートルの高層階からの夜景とともにお楽しみいただける
宴会場「しおさい」 パーティプランのご案内



※写真はイメージです。

FORMAL DINNER STYLE

25F 宴会場「しおさい」 (94 m² ~ 282 m²)

¥15,000正餐プラン

¥18,000正餐プラン

¥25,000正餐プラン

※いずれのプランも2時間のフリードリンク付

※¥25,000正餐プランはスパークリングワイン付

FREE DRINK

ビール	※時間延長は30分につき
ワイン(赤・白)	お一人様¥1,300で承ります。
ウイスキー	※¥25,000正餐プランの
焼酎	時間延長は30分につき
ソフトドリンク	お一人様¥1,600で承ります。

Sample Menu ¥15,000

前菜の盛り合わせ

・スモークサーモンレモン添え・パテドカンパーニュ
・マグロとアボカドの小鉢・生ハムとアスパラガス

季節の野菜スープ バジルの香り

鯛のボワレ 生若芽を添えて
ケッパー風味の焦がしバターソース

ビーフサーロインステーキ
マッシュポテト添え レフォールのソース

パン2種

シェフのおすすめデザート

コーヒー

Sample Menu ¥18,000

カマンベールチーズとドライイチジク

海の幸とアボカドの一皿 イクラ添え
オニオンジンジャーソース

コンソメスープ ペーコンとほうれん草と共に

鯛と海老のボワレ
ライム風味のバターソース トマト添え

フィレビーフステーキ バルサミコフォンドヴォー
ローズマリーポテト添え

パン2種

マンゴーとパイナップルのケーキ
季節のフルーツを添えて

コーヒー

Sample Menu ¥25,000

鮑とホタテ貝の土佐酢ジュレ 花飾り

京鴨「合鴨」のローストとフォアグラ
バルサミコのソース

蟹のコンソメロワイヤル

オマール海老のボワレ キャビア添え
シャンパン香るソース

和牛サーロインのグレイビーソース
季節の野菜ローストと共に

パン2種

シェフ自慢のデザート
季節のフルーツを添えて

コーヒー

※10名様以上よりご予約を承ります。

★各コースにはフリードリンク2時間、デザート、コーヒーが含まれます

★価格にはお料理・お飲物・会場費・消費税、サービス料が含まれます

★仕入れにより、食材が変更となる場合がございますので予めご了承ください。