



ハイアット リージェンシー 東京ベイで記憶に残るパーティーを

buffet plan 卒業式や同窓会、結婚式の二次会に

人数	buffet 式 (20名様~30名様)
時間	2時間制 (フリードリンク)
料金 (1名様)	カクテルパーティープラン / 7,800円 (サービス料・消費税込) フルbuffetプラン / 8,800円 (サービス料・消費税込) ※お飲み物はビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク
プラン内容	お料理、2時間飲み放題、会場費、音響照明設備

(メニューの一例:カクテルパーティープラン)

<p>Vegetable quiche 野菜のキッシュ</p> <p>Melon gazpacho soup, prosciutto, grissini メロンのガスパチョ プロシュート グリッシーニ</p> <p>Marinated salmon, blinis, caviar サーモンのマリネ ブリニ キャビア</p> <p>Shrimp cocktail, mango salsa 小海老のカクテル マンゴーサルサ</p> <p>Zuwai crab and petite avocado éclair ズワイ蟹とアボカドのプチエクレア</p> <p>Mushroom arancini 茸のアランチーニ タランティーヌ</p> <p>Honey mustard chicken, olive pintxos ハニーマスタードチキンとオリーブのピンチョス</p>

(メニューの一例:フルbuffetプラン 一部抜粋)

<p><Appetizer></p> <p>Smoked salmon and avocado dip tortilla wrap sandwich スモークサーモンとアボカドディップの トルティーヤサンドイッチ</p> <p>Tomato and mozzarella cheese caprese, fresh basil トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ フレッシュバジル</p> <p><Hot Dish></p> <p>Slow cooked chicken breast, caponata, caper, pine nut 柔らかなチキン胸肉のグリル ケッパーと松の実のカポナータ</p> <p>Fried Japanese rice, shrimp, pea shoots 小海老と豆苗 国産米のフライドライス</p> <p>Penne pasta, eggplant and beef ragout sauce ペネパスタ 茄子と牛肉のラグーソース</p> <p>Fried spicy chicken breast, garlic potatoes スパイシーフライドチキン ガーリックポテト</p> <p><Dessert></p> <p>Assorted dessert デザートの盛り合わせ</p>

ご予約・お問い合わせ

ハイアット リージェンシー 東京ベイ セールス&マーケティング tokyobay.sales@hyatt.com TEL: 047-305-8833 【直通】



ハイアット リージェンシー 東京ベイで記憶に残るパーティーを

コースメニュープラン 親睦会を始め、ご両家の顔合わせなど様々なシーンに

人数	正餐式 (10名様~60名様)
時間	2時間制 (フリードリンク)
料金 (1名様)	正餐式パーティープランA / 8,800円 (サービス料・消費税込) 正餐式パーティープランB / 11,800円 (サービス料・消費税込) ※お飲み物はビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク
プラン内容	お料理、2時間飲み放題、会場費、音響照明設備

(メニューの一例:正餐式パーティープランA)

<p>Amuse-bouche アミューズ</p> <p>Citrus cured Norwegian salmon, avocado cream, orange vinaigrette served with garden vegetables salad シトラスで香りをつけたノルウェーサーモンのマリネ アボカドのクリーム オレンジのビネグレット ガーデンベジタブルサラダ</p> <p>Broad bean and tomato risotto, sautéed scallop and shrimp with bouillabaisse soup 空豆とトマトのリゾット 帆立貝 海老のソテー ブイヤベースのスープと一緒に</p> <p>Grilled Australian beef sirloin, Marsala and black pepper jus with potato puree, roasted vegetables オーストラリア産ビーフサーロインのグリル マルサラ酒と黒コショウのジュ ポテトのピューレ 季節野菜のロースト</p> <p>Chilled chocolate soufflé, vanilla ice cream, berry sauce 冷たいチョコレートスフレ バニラアイスクリーム ベリーソース</p> <p>Coffee or tea コーヒーまたは紅茶</p>

(メニューの一例:正餐式パーティープランB)

<p>Pressed grilled vegetables, Hokkaido scallop, angel shrimp with balsamic vinegar, basil oil グリルした野菜のプレス 北海道産帆立貝と天使の海老のソテー バルサミコ酢 バジルオイル</p> <p>Chilled potato soup topped with beetroot jelly ポテトの冷製スープ ビーツのジュレ</p> <p>Roasted Norwegian salmon with parmesan cheese crust, semi-dried tomato sauce, Zucchini and eggplant tian ノルウェー産サーモンのパルメザンチーズクラスト セミドライトマトソース ズッキーニと茄子のティアン</p> <p>Roasted US black Angus beef strip loin, grain mustard and tarragon sauce, sautéed potato and mushroom, broccolini USブラックアンガスビーフのロースト 粒マスタードとタラゴンのソース ポテトと茸のソテー ブロッコリーニ</p> <p>Seasonal fruits tart, vanilla ice cream 季節のフルーツタルト バニラアイスクリーム</p> <p>Coffee or tea コーヒーまたは紅茶</p>
--

ご予約・お問い合わせ

ハイアット リージェンシー 東京ベイ セールス&マーケティング tokyobay.sales@hyatt.com TEL: 047-305-8833 【直通】