

春のパーティープラン



からすま 京都ホテル 交通アクセス抜群の四条烏丸!

2017. 3.1《水》~6.30《金》

20名様より承ります



《フリードリンク》ビール・焼酎 or ワイン・ソフトドリンク

《フリードリンク》ビール・紹興酒・ソフトドリンク

A ¥6,500 オンテールスタイル

季節の小鉢／サーモンとアボカドの生春巻／シーフードマリネ／合鴨スモークとフルーツのサラダ仕立て／ポターージュ・サンジェルマン／小ヤリイカと小海老、パプリカのアヒージョ バケット添え／白身魚のポワレ アスパラガス添え パルサミソース／チキンソテーとコブータソーセージ マスタードソース／ビーフのハーブパン粉焼き 季節の野菜とデミグラスソース／本日のパスタ料理／季節のフルーツゼリーかけ／★デザート1種／コーヒー

C ¥8,500 洋食コース

●スモークサーモンにイクラと季節野菜のタルタルを添えて ビーツ風味のソース・レムラード 春の装いで
●具沢山野菜のクリアなポターージュ
●白身魚と海老のショーソソ ハーブとベリーのソース
●牛フィレ肉のポワレ ポテトのリヨネ風
●パン2種
★柑橘のムース 季節のフルーツとバニラアイスクリーム添え
●コーヒー

B ¥7,500 オンテールスタイル

カナッペ・ピンチョス／シュリンプカクテル／シーフードカルパッチョ セビーチェ・ソース／シャルキュトリと季節の野菜サラダ／小柱とうすい豆のクロケットマトソース／鯛のワイン蒸し 箭添え アオサ海苔風味／チキンと春野菜のソテー 香味ソース／豚角煮／牛ロースのパヴェ ソース・リヨネーズ／シーフードドリア／季節のフルーツのマチエドニア アイスクリーム添え／★デザート1種／コーヒー

40名様以上の立食 or 着席ビュッフェスタイルは
下記のお料理が追加に!

季節の小鉢2種／スモークサーモン／本日のスープ／
飲茶2種／春巻・サモサ／春野菜のペンネ／
サンドイッチの盛り合わせ／ピザ／ビーフカレー／
★「デザート盛り合わせ」にアップグレード

D ¥6,500 中国料理コース

●中華風海の幸サラダ
●蒸し鶏の葱醤油ソース
●小籠包
●小海老のチリソース
●黒酢の酢豚
●麻婆豆腐
●中華ちまき
★杏仁豆腐



Dプラン限定フードオプション

●小海老のマヨネーズソース ¥500
●水餃子スープ ¥500
●鯉のたたき 四川風ソース ¥800
●蟹肉入りふかのひれのスープ ¥800
★「究極の杏仁豆腐」に変更 ¥500

うれしい特典!

- ご挨拶用ポータブルステージを無料レンタル
- 30名様以上でマイク1本、60名様以上でマイク2本を無料レンタル
- ご希望によりノンアルコールビールをご用意
- 40名様以上で乾杯用スパークリングワイン または 日本酒をサービス

オプション

■日本酒・ワイン・ウイスキー・焼酎から2種のフリードリンク追加 ¥500

人数に応じて選べる
オプションが多彩に!

- 30名様以上▶▶▶★デザートビュッフェに変更(Dプラン除く)
ケーキビュッフェ ¥1,000/ケーキ・フルーツビュッフェ ¥1,500
- 40名様以上▶▶▶温そば追加 ¥500 握り寿司コーナー追加 ¥1,500
- 50名様以上▶▶▶有喜屋そば追加 ¥594

ご利用はお食事開始から2時間まで。(延長30分ごとに¥500) 表示金額はすべて1名様料金、税・サービス料込。旬の食材を使用しておりますので、メニュー内容が変更となる場合がございます。写真はすべてイメージです。

ご予約・お問い合わせ からすま京都ホテル 宴会予約係 ☎0120-366-641 (9:00~19:00) 京都ホテルグループ セールズ課 TEL.075-211-5123 (9:00~19:00)

京都市下京区烏丸通四条下ル 地下鉄烏丸線「四条駅」⑥出口すぐ・阪急「烏丸駅」西出口②③ <http://karasuma.kyotohotel.co.jp/>