

PARTY PLAN

FORMAL DINNER (正餐) STYLE

2026.4.1 ~ 2027.3.31

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㎡～282㎡)

¥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。

¥15,000 正餐プラン サンプルメニュー

合鴨のスパイスロースト
パイナップルのキャラメリゼを添えて

スモークサーモンレモン添え
・鶏肉のゼリー寄せ・えびとアボカドのカクテル
きの子のキシュ

季節の野菜スープ

鯛のポワレとローストトマト 大葉のジェノベーゼ

厚切りサーロインのグリル
マスタードクリームソース マッシュポテトを添えて

パン2種

シェフのおすすめデザート

コーヒー

¥18,000 正餐プラン サンプルメニュー

生ハムと季節のフルーツ ピンチョス仕立て
サワークリームを添えて

炙りホタテ貝とスモークサーモン
ワカモレと共に 白だしドレッシング

東京都産野菜のスープ

鯛のポアレ ガーリックソテーシュリンプ添え
レモンの香る焦がしバターソース

フィレビーフステーキ フォアグラ添え
ホースラデッシュのソース

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

¥25,000 正餐プラン サンプルメニュー

鮑とホタテ貝、サーモンの土佐酢ジュレ 花飾り

フォアグラとトリュフ風味のマッシュポテト
実山椒のソース

ブイヤベーススープ

オマール海老と鯛のポワレ
シャンパン香るバターソース

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。

★当店ではお車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。