

CIRQ
シルク

忘年会 プラン 2021~22

2021
MON 11/1 対象ご利用期間 → 2022
MON 1/31

お申込み期限
2021
SUN 10/31

地上150mの絶景が一望できる大阪駅直結の大型会場などがございます。

大切な方とのクリスマスパーティーや忘年会、新年会にも最適。

旬の食材をふんだんに使用したお料理で、特別な1年の締めくくりと始まりをお届けいたします。

CIRQ大阪

TKP 株式会社ティーケーピー 関西支店

☎ 050-2018-1117 受付時間 9:00~18:00

全国のCIRQ会場はこちらから

www.cirq-hall.jp



忘新年会 プラン 2021-22

懇親会プランメニュー例のご紹介

プロジェクタ・スクリーン、ワイヤレスマイク2本、会場使用料金2時間無料!

全15品 **10,000**円コース
お1人様(税抜)

11,000円(税込)/2時間飲み放題付き

冷製料理

シャルキュトリーの盛り合せ
セヴィーチェ 柚子胡椒のアクセント
鴨胸肉のたたき風 黒胡椒をきかせて
季節野菜のムースとズワイ蟹
スモークサーモンのミックスグリーンサラダ
魚介とオリーブのマリネ サフランの香り
カナッペ・フィンガーフード

温製料理

豚フィレ肉のカツレツ サルサソース
鶏もも肉と茸のガランティース トリュフの香り
サーモンのヴァゼール レモンケッパーソース
ガーリックシュリンプ
フォアグラのフラン
シェフのお任せパスタ料理
ローストビーフ
シェフによるカッティングサービス

デザート

パティシエ特製デザート8種

2時間
飲み放題

ドリンクメニュー

◆ビール ◆カクテル10種
◆焼酎(麦・芋) ◆ソフトドリンク各種、他



その他、6,000円(税込6,600円)からのコースもご用意しております。

お1人様(税抜)
10品 **6,000**円コース
6,600円(税込)

お1人様(税抜)
13品 **8,000**円コース
8,800円(税込)

掲載メニューは一例です。
詳細は担当営業までお問合わせください。

オプションメニュー

- ◆ローストビーフ (61～70名様) …150,000円 (税込165,000円)
- ◆ローストポーク (61～70名様) …58,000円 (税込63,800円)
- ◆チョコレートファウンテン (70名様まで) …55,000円 (税込60,500円)
- ◆ロシアンシュ (1個) …200円 (税込220円)、他



以下の新型コロナウイルス感染防止対策商品もプラン料金に含まれております。



非接触検温機



非接触式
赤外線体温計



飛沫防止対策パネル



マスクケース



クレベリン

※写真はイメージです。※掲載メニュー・商品は一例です。詳細は営業担当までお問合わせください。※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更することがございます。
※プランのご料金には2時間分の会場使用料金、30分の準備時間、30分の受付、15分の退室時間が含まれております。※人数変更等は開催日より8営業日前まで承ります。
※新型コロナウイルス感染予防対策の一環としてビールの注ぎ合い・乾杯は禁止とさせていただきます。※お料理のお持ち帰りにつきましては衛生上の観点からお断りをしております。
※新型コロナウイルス感染防止対策商品は、予約状況によってご用意出来ない可能性がございます事をご承知ください。

【対象ご利用期間】2021年11月1日(月)～2022年1月31日(月)
【お申込み期限】2021年10月31日(日)まで

懇親会プランメニュー例のご紹介

TKPではお客様に安心して会場をご利用いただけるよう、
感染予防対策を取り入れたビュッフェスタイルでお料理を提供いたします。
イベントやパーティーの各シーンに合わせたオリジナルのプランをご用意いたします。

全コース2時間飲み放題付き

お1人様(税抜)
10品 6,000円(税込)
円コース

冷製料理

シャルキュトリーの盛り合せ
自家製サーモンマリネ
小海老のシーザーサラダとガーリッククルトン
鶏もも肉のエスカベッシュ エビスの香り

温製料理

豚肩肉の低温ロティ ソース・ヴァンルージュ
若鳥のディアブル風 季節野菜の煮込みと共に
フィッシュ&チップス
シーフードピラフ
シェフのお任せパスタ料理

デザート

パティシエ特製デザート3種

お1人様(税抜)
13品 8,800円(税込)
円コース

冷製料理

シャルキュトリーの盛り合せ
彩野菜のゼリー寄せ
スパイシーチキンのグリーンサラダ
白身魚のエスカベッシュ
季節野菜のムースと魚介のマリネ
カナッペ・フィンガーフード

温製料理

ローストポーク ポテトのコンフィを添えて
チキンカチャトーラ
魚介のアクアパッツァ
フォアグラのフラン
シーフードバエリア
シェフのお任せパスタ料理

デザート

パティシエ特製デザート5種



2時間
飲み放題

ドリンクメニュー

<アルコール>..... ◆ビール ◆ウイスキー(ハイボール) ◆ワイン(赤・白) ◆焼酎(麦・芋) ◆日本酒 ◆カクテル10種
<ソフトドリンク各種>

掲載メニューは一例です。詳細は担当営業までお問い合わせください。

※写真はイメージです。※掲載メニュー・商品は一例です。詳細は営業担当までお問合せください。※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更することがございます。
※プランのご料金には2時間分の会場使用料金、30分の準備時間、30分の受付、15分の退室時間が含まれております。※人数変更等は開催日より8営業日前まで承ります。
※コロナウイルス感染予防対策の一環としてビールの注ぎ合い・乾杯は禁止とさせていただきます。※お料理のお持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りをしております。