

# 時間



20名様より 承ります

大切な仲間を送り出し迎え入れる歓送迎会 心温まるひとときに最適なプランをど用意しております。

Food Menu お料理

お一人様 (税込 4,400 円)

- ◆ 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- ◆スモークサーモンと サルサヴェルデのロシア風カナッペ
- シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆アジュール竹芝「漣」特製 菜の花と蛍烏賊 ポン酢ジュレと共に
- ◆ 名古屋錦 和食処「伊勢」特製 若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて
- ◆重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ◆白身魚のブルゴーニュ風 トマトソースにマッシュポテト添え
- ◆一風堂監修 博多とんこつラーメン
- ・博多天神「ル・ブション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆シェフパティシエ監修 デザートの盛り合わせ

Drink Menu お飲み物

2時間 飲み放題

#### **Suntory**DrinkPlan

ウイスキー

オレンジジュース 炭酸水

レモンサワー

※銘柄表記のないものはサントリー製品以外の 商品が含まれる場合がございます。

サントリードリンクプラン 限定オプション

生ビール 飲み放題 +1.500円 追加

お一人様 (税込 6,600 円)

- ◆自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- サルサヴェルデのロシア風カナッペ
- ◆本ズワイ蟹とグリーンアスパラガスの冷製 蟹味噌ソース柚子風味
- ◆アジュール竹芝「漣」特製 菜の花と蛍烏賊ポン酢ジュレと共に
- ◆上握り寿司
- ◆ 冷製ローストビーフ 和風山葵ソース
- ◆桜の葉香る豚肩ロースの蒸し焼き 桜のタルタルソース
- ◆名古屋錦 和食処「伊勢」特製 若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて
- ◆重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ◆白身魚とハマグリ、ムール貝のブレゼ 香草風味
- ◆一風堂監修 博多とんこつラーメン
- ◆博多天神「ル・ブション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆シェフパティシエ監修 デザートの盛り合わせ



お一人様 (税込 4,400 円)

2025 3/1 - 5/31 +

10品

- ◆ ミニバーガー
- スモークサーモンと特製ソースのブリニ
- ◆ シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆蛍烏賊と菜の花のポン酢ジュレ
- ◆ 握り寿司盛り合わせ
- ◆国産鶏もも肉の木の芽味噌焼き 季節の野菜添え
- ◆海老のチリソース スクランブルエッグ添え
- ◆白身魚のブルゴーニュ風 トマトソースにマッシュポテト添え
- ◆ 彩野菜のミートドリア
- ◆デザート盛り合わせ







### サントリー ドリンクプラン

⇒─人様 **2.000**円 (税込 2,200 円)

瓶ビール (ザ・プレミアム・モルツ) ウーロン茶 焼酎(芋/麦)

ミネラルウォーター

カクテル (カシス/ピーチ/紅茶)

(税込 1.650円)

※乾杯は瓶ビールとなります。 ※提供はプラコップにてお客様によるセルフ対応とかります。

#### プレミアムドリンクプラン Premium Drink Plan

お一人様 **2,500**円 (税込 2,750 円)

瓶ビール ウーロン茶 焼酎(麦/芋) オレンジジュース ウイスキー コーラ

ジンジャーエール レモンサワー ミネラルウォーター

炭酸水

ワイン(赤/白)



Drink Option オプション

#### スタンダード ドリンクプラン

⇒ 人様 2 ()()() 円 (税込 2,200 円)

ウーロン茶 瓶ビール 焼酎(芋/麦) オレンジジュース ウイスキー コーラ

ミネラルウォーター レモンサワー

炭酸水

#### ソフトドリンクプラン SoftDrinkPlan

⇒人様 ()()円 (税込 1,100円)

ウーロン茶 ジンジャーエール オレンジジュース ミネラルウォーター コーラ

炭酸水

日本酒(常温) 飲み放題 追加

+500門 (税込550円)

ワイン(赤・白) 飲み放題 追加

+500円 (税込550円) カクテル (カシス・ピーチ・紅茶) 飲み放題 追加

+500円 (税込550円)





株式会社ティーケーピー 関西支店

ご予約・お問合せ



受付時間 9:00-18:00



大阪エリアの

KNS0045 No 3/25 03

# TKP 大阪エリア O) ハーディープラン Spring Party Plan 2025

Collaboration

有名店の味をTKPの懇親会でお愉しみいただけます。



• 華 • 四 • 川 • 料 • 理

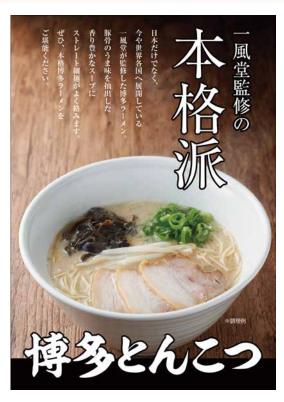
## 重慶饭店■



四川料理の老舗、重慶飯店監修。 爽やかな辛さと香りを感じる海老 のチリソースと、フワフワたまごの ハーモニー。本場の伝統を受け継 いだ味わい深い本格四川料理を ご堪能ください。

プランA・B・S

#### 重慶飯店監修 海老のチリソース煮



プランA・B・S

一風堂監修 博多とんこつラーメン

Restaurant レストラン特製

全国にあるTKPレストランの特製メニューが懇親会に初登場。それぞれの春の味覚をお愉しみください。



#### プニンハ・ロ

アジュール竹芝「漣」特製菜の花と蛍烏賊ポン酢ジュレと共に

菜の花のほんのりとした苦味と爽やかな香りに、 蛍鳥賊の旨味と甘味を合わせました。春らしい 味わいとポン酢ジュレの爽快さをアクセントとして お愉しみください。

#### 会席レストラン 東京都●竹芝

伊豆七島への玄関口で 味わう旬の素材

おまかせ会席 **漣~さざなみ~** 

ACCESS JR山手線・京浜東北線 / 東京モノレール「浜松町駅」

北口徒歩7分



連ざざなみの



#### プ=>/∧.¤

名古屋錦和食処「伊勢」特製 若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて

青山椒の新芽と西京味噌を合わせたものを、 やわらかい若鶏のもも肉に塗って焼き上げました。 春の香りを感じられる一品です。

#### 和食レストラン 愛知県 🛚 名古屋

洗練された純和風の空間

和食処 伊勢

ACCESS 名古屋市営地下鉄 東山線·名城線「栄駅」 2番出口徒歩1分



#### プランA・B

博多天神 「ル・ブション」 特製 カラフル野菜の ミートドリア

香り高いバターライス、コク深いミートソース、 濃厚なベシャメルソース。素朴でどこか懐かしさの ある味わいをお愉しみください。

#### フレンチレストラン 福岡県 ● 天神

地元の味をいかした カジュアルフレンチ

ル・ブション



ACCESS 福岡市営地下鉄七隈線 「天神南駅」徒歩1分 西鉄天神大牟田線 「西鉄福岡駅」徒歩3分



【お申込み】11日前まで(±B祝除く) 【数量変更】 5日前まで(±B祝除く)