

春の特典

30名様
以上で



送迎バス 無料サービス

※サービス対象エリアは千葉市・船橋市
習志野市・四街道市・八千代市・市原市
佐倉市となります。

春の パーティープラン

— 送る・迎える 思いが集う 春の宴 —

2025. 3.1[±] ▶ 5.31[±]

Spring party plan

2時間 フリードリンク付

お一人様

¥8,800~

(税・サ込)

選べるスタイル

ビュッフェ

or

卓盛

・ コース料理

2時間会場費含む ※音響・照明費別途

本プランご利用の お客様限定

二次会プラン

お料理 + お飲物 + 会場料

【2時間制】

お一人様

¥4,400

(税・サ込)

フリードリンク付

ビール/焼酎(宇・麦) / ウイスキー / ハイボール / カクテル(ジン・カシス・カンパリ) / ワイン(赤・白) / 日本酒 / ノンアルコールビール / コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース

手軽でお得!



※写真はイメージです。



TKP東京ベイ幕張ホール

ご予約・お問合せ

TEL 043-296-1112 <9:30 - 18:30>



2時間
フリードリンク付

春のパーティープラン

— 送る・迎える 思いが集う 春の宴 — *Spring party plan*

TKP 東京ベイ幕張ホール

2025. 3.1(土) ▶ 5.31(土)

Platinum Plan

プラチナプラン

お一人様 ¥8,800
(税・サ込)

ビュッフェスタイル

- 鯖と鰯のお刺身前菜
- 桜チップスモークのベーコンと桜海老のシーザーサラダ
- 春告魚のソテー キャベツのエチュベとアサリのソース
- 中華点心盛り合わせ(さくらシューマイ&華イカシューマイ)
- ライスコロッケ2種盛り合わせ(バエリア&トマトバジル)
- 鶏むね肉の唐揚げ 油淋鶏
- ポークロースのチーズ焼き チリコンカン
- 牛肉の赤ワイン煮込み ストロガノフ ヌイコ添え
- 鶏だし塩焼きそば 黒胡椒の香り
- ニョッキのグラタン ゴルゴンゾーラ風味
- 【和】サーモンおろし焼き 有馬山椒 季節のあしらひ
- 【和】季節のちらし寿司
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

卓盛スタイル

- 鯖と鰯のお刺身前菜
- 冷製ローストポークとモッツアレラチーズ
- サーモンおろし焼き 有馬山椒 季節のあしらひ
- 若鶏のソテー フタネスカソース
- 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ブティレギューム添え
- 焦がし醤油香る海老入り炒飯
- 本日のプチケーキ
- コーヒー

Gold Plan

ゴールドプラン

お一人様 ¥9,900
(税・サ込)

ビュッフェスタイル

- 鯖と鰯のお刺身前菜
- 冷製ローストビーフとポークバスタミ 季節の野菜添え
- 桜チップスモークのベーコンと桜海老のシーザーサラダ
- 海老、イカ、旬菜の塩炒め
- 銀鮭とムール貝のマリニエール風 キャベツのエチュベを添えて
- 鶏モモ肉のグラチネ 紫蘇チーズ風味
- フランス産豚の香草パン粉焼き
- 若鶏の煮込み ブランケット 温野菜を添えて
- アンガス牛サーロインのロースト 粒マスタードソース
- アサリと春野菜のボンゴレビアンコ
- 【和】鯖木ノ茸味噌焼き 季節のあしらひ
- 【和】冷製茶蕎麦 薬味
- 【和】握り寿司
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

卓盛スタイル

- 鯖と鰯のお刺身前菜
- 冷製ローストビーフ&ポーク マスタードソース
- 銀鮭とムール貝のマリニエール風 サフランの香り
- 若鶏の煮込み ブランケット 温野菜を添えて
- アンガス牛サーロインのロースト レフォルソース
- 握り寿司3貫(海老、鰯、イカ)
- 本日のプチケーキ
- コーヒー

Executive Plan

エグゼクティブプラン

お一人様 ¥11,000
(税・サ込)

ビュッフェスタイル

- カクテルオードブルバリエ(各種ピンチョス、キッシュ、テリーヌ、他)
- 生ハムとフロマージュのプラトー
- ローストビーフとスモークサーモンのトルティーヤサンド
- 海の幸のムース アメリカヌソース
- 若鶏の煮込み ブランケット 温野菜添えて
- フランス産豚の香草パン粉焼き
- 鴨のロースト 花椒風味
- 葡萄酒サーロインのロースト レフォルソース
- アサリと春野菜のボンゴレビアンコ
- 【和】桜海老のかき揚げと筍の天婦羅
- 【和】冷製茶蕎麦 薬味
- 【和】握り寿司
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

コース料理スタイル

- 春のお刺身前菜3点盛り
- 海老と帆立貝のムース ビスクのソース メルパトーストと共に
- アンガス牛サーロインのグリエ ローズマリーの香り トリュフ風味のグラタンを添えて
- 握り寿司4貫(海老・鰯・白身・穴子)
- パティシエ特選デザート
- コーヒー

※握り寿司をパン2種へ変更可 ※デザートのグレードアップ可

共通フリードリンク Menu <2時間制>

【アルコール】

ビール/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/ハイボール
カクテル(ジン・カシス・カンパリ)
ワイン(赤・白)/日本酒

【ノンアルコール】

ノンアルコールビール/コーラ/
ジンジャーエール/ウーロン茶
オレンジジュース/アップルジュース

充実の
13種



※ビュッフェは30名様 卓盛・コース料理は15名様より承ります。 ※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更する事がございます。
※人数の変更は土日祝除く、ご利用日の3営業日前正午まで承ります。 ※写真はイメージです。

1週間前までに
ご予約ください



メニュー詳細はこちら →



TKP TKP 東京ベイ幕張ホール

〒261-0021 千葉県千葉市美浜区ひび野 2-3

TEL 043-296-1112 <9:30 - 18:30>

Access

JR 京葉線「海浜幕張駅」南口より
徒歩 10 分。
駅前より国際大通り沿いのペデス
トリアンデッキをご利用いただけ
ます。