

納涼・暑気払い!夏の集いを TKP 東京ベイ幕張ホールがおもてなし

TKP 東京ベイ幕張ホール Summer PARTY PLAN 2025

2時間
フリー
ドリンク付

6.1 SUN ▶ 8.31 SUN

夏のパーティープラン

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

フリードリンク・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

お一人様 ¥4,400 2時間制
(税・サ込) フリードリンク付

※22:30までの時間制

FOOD

- サラミとチーズの盛り合わせ
- 乾き物盛り合わせ
- カットフルーツ
- フライドチキン & ポテトフライ

DRINK

- 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

※写真はイメージです

夏の特典

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。



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>





TKP 東京ベイ幕張ホール PARTY PLAN Summer 2025 夏のパーティープラン

6.1 ▶ 8.31
SUN SUN

プラチナプラン

お一人様 (税・サ込) **¥ 8,800**

ビュッフェ STYLE

- ライム香る魚介のセビーチェ
- 季節野菜のニース風サラダ アンチョビドレッシング
- 白身魚のスパイスソース ケージャン風味
- 中華点心盛り合わせ
- シーフードと夏野菜のフリットミスト
- ポークブレゼとソーセージのアルザシエンヌ
- 若鶏のメキシカンチーズ焼き
- 牛肉の赤ワイン煮込み ストロガノフ
- 鶏だし塩焼きそば
- 二段仕込み醤油使用 黒炒飯
- 【和】 鮭のたで味噌焼き
- 【和】 巻寿司盛り合わせ
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

卓盛 STYLE

- ライム香る魚介のセビーチェ
- 季節の冷製茶碗蒸し
- 鮭のたで味噌焼き
- 若鶏のオープン焼き オレガノとバジルの香り
- 豚バラ肉の赤ワイン煮込み
- シーフードと夏野菜入りドライカレー
- 本日のプチケーキ
- コーヒー

ゴールドプラン

お一人様 (税・サ込) **¥ 9,900**

ビュッフェ STYLE

- ライム香る魚介のセビーチェ
- バーガーサンド ~スモークサーモン&クリームチーズ/ローストビーフ/タマゴ&スモークチキン~
- 季節野菜のニース風サラダ アンチョビドレッシング
- 小海老のチリソース 青菜添え
- メカジキのミラノ風カツレツ
- シーフードと夏野菜のフリットミスト
- ポークブレゼとソーセージのアルザシエンヌ
- 若鶏のメキシカンチーズ焼き
- アンガス牛サーロインのロースト
- シーフードとラタトゥイユのショートパスタ パルメジャーノ風味
- 【和】 鮭のたで味噌焼き
- 【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 STYLE

- ライム香る魚介のセビーチェ
- 季節の冷製茶碗蒸し
- 太刀魚の唐揚げ 香味ソース
- 若鶏のオープン焼き オレガノとバジルの香り
- アンガス牛サーロインのロースト 和風ソース
- 握り寿司3貫(海老、鮪、イカ) 又は鰻のミニちらし寿司
- 本日のプチケーキ
- コーヒー

エグゼクティブプラン

お一人様 (税・サ込) **¥ 11,000**

ビュッフェ STYLE

- カクテルオードブルバリエイ(各種ピンチョス、キッシュ、テリーヌ、他)
- 季節野菜のニース風サラダ アンチョビドレッシング
- オマール海老のムースと白身魚のワイン蒸し 2色のソース
- シャンプアイナ ~バスク風鶏モモ肉と夏野菜のトマト煮込み~
- ポークブレゼとソーセージのアルザシエンヌ
- ハーブでマリネした豚肉のグリエ ビガラードソース
- 鴨のロースト 花椒風味
- 葡萄牛サーロインのロースト トリュフ香るポテトビュール添え グレイビーソース
- シーフードとラタトゥイユのショートパスタ パルメジャーノ風味
- 【和】 お刺身盛り合わせ
- 【和】 海老と夏野菜の天婦羅
- 【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 STYLE

- 和前菜三種盛り サーマン棒書巻き 胡麻豆腐 クリスピー蟹
- 取り合わせ海の幸のブイヤベース風 ガーリックトースト添え
- 葡萄牛サーロインのグリエ 香草風味 夏野菜のキッシュとトリュフ風味のポテトのエクラゼ
- 握り寿司4貫(海老、鮪、白身、穴子) 又は鰻の五目ちらし寿司
- パティシエ特選デザート
- コーヒー

共通フリードリンクメニュー (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

1週間前までに
ご予約ください



メニュー詳細はこちら

※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。

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DESTリアンデッキをご利用いただけます。

