



秋の特典

30名様
以上のご利用で

送迎バス※
無料サービス



2025

秋の集いを TKP 東京ベイ幕張ホールがおもてなし

AUTUMN PARTY PLAN

秋のパーティープラン

9.1 MON - 11.30 SUN

TKP TOKYO BAY MAKUHARI HALL

2時間

フリードリンク

会場費

お一人様
(税・サ込)

¥ 8,800 ~

* 音響・照明費別途

選べるスタイル

ビュッフェ or 卓盛 / コース料理

※送迎バ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。※写真はイメージです。



本プランご利用の お客様限定

二次会プラン

お一人様
(税・サ込) ¥ 4,400

お料理 + お飲み物 + 会場費

2時間制 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

DRINKS

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



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 >



2025 AUTUMN PARTY PLAN

秋の集いを TKP 東京ベイ幕張ホールがおもてなし

9.1 MON - 11.30 SUN

2時間 フリードリンク付

プラチナプラン

お一人様
(税・サ込) ¥8,800

ビュッフェスタイル

- 冷製ローストビーフ マスタードソース&チーズ
- ほうじ茶でマリネした大山鶏のムネ肉 味噌ソース和え
- 白身魚の蒸し物 中華風ソース
- 中華点心2種盛り合わせ
- 海老フリット タイ風チリソース和え
- グリルチキン きのこと入りトマトソース
- ローストポーク ハニーマスタード風味
- 牛肉の赤ワイン煮込み ストロガノフ ショートパスタ添え
- 昔ながらのナポリタンスパゲッティ
- きのこと入りドライカレードリア
- 【和】旬魚の大和焼き
- 【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

- お造り2点盛り
- ほうじ茶でマリネした大山鶏のムネ肉 味噌ソース和え
- 旬魚の塩焼レモン焼き
- ハーブ香るグリルチキン きのこと入りトマトソース
- 牛バラ肉の赤ワイン煮込み プティレギューム添え
- 小海老とベーコンのピラフ
- 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

ビュッフェスタイル

- お造り盛り合わせ
- 冷製ローストビーフ マスタードソース&チーズ
- スモークチキンと茸ソテーのミモザ風サラダ
- 舌平目のベーコン巻き サフランソース
- 海老のフリット タイ風チリソース和え
- 鶏もも肉のソテー バジル風味
- フランス産麦豚のフォワイヨ風
- ブロバンス風 牛肉の赤ワイン煮込み
- アングス牛サーロインのロースト きのことソース
- ショートパスタのベスカトーレ
- 【和】旬魚の大和焼き
- 【和】串揚げ盛り合わせ
- 【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

- お造り2点盛り
- スモークチキンと茸ソテーのミモザ風サラダ
- 赤魚の中華風から揚げ 油淋鶏
- 豚バラ肉と栗のフリカッセ
- グレンフェッドビーフのロースト きのことソース
- 握り寿司3貫(鮪、海老、烏賊)
- 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

ビュッフェスタイル

- カクテルオードブルバリエ
- 生ハムとフロマージュのプラトー2種 オリーブとドライフルーツ添え
- スモークチキンと茸ソテーのミモザ風サラダ
- 大海老のチリソース煮
- 銀鮭の蒸し物 ズワイガニの中華風ソース
- 若鶏の香草パン粉焼き マスタードソース
- 三元豚のグラチネ きこの香り オルロフ風
- 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ブルギニョン
- 葡萄酒サーロインのロースト ボルチーニ香るマデラソース
- フレッシュマトとベーコンのペペロンチーノ
- 【和】お造り盛り合わせ
- 【和】旬魚の大和焼き
- 【和】秋野菜の天婦羅
- 【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

- 和前菜三種盛り
- 金目鯛と帆立貝のスープ仕立て チーズ風味のメルバトーストと共に
- 葡萄酒サーロインのロースト フォレストイーエール風 ボルチーニの香り
- 握り寿司4貫(鮪、海老、白身、穴子)
- パティシエ特選デザート
- コーヒー

2時間制

共通フリードリンクメニュー DRINK MENU

充実の13種



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

※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 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。