

TKP Winter Party Plan

東京・横浜

2025-2026

10.1 wed - 2.28 sat



忘

一年の締めくくりとはじまりに ● 冬の懇親会もTKPにおまかせください

プラン特典

室料 2時間 無料

新年会

プラン



Collaboration menu

- 一風堂監修 博多どんこつラーメン
- 柿安 牛しぐれの創作稲荷



株式会社ティーケーピー

ご予約・お問合せ ☎ 03-4577-9241

受付時間
9:00 - 18:00



東京エリアの
パーティープランは
こちら

Food お料理 [ビュッフェスタイル]



S
プラン 14品
お一人様 **¥8,000**
(税込¥8,800)

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル3種盛り合せ
(スモークサーモン/海老とウニのテリーヌ/ローストビーフ)
- オマール海老と魚介のタルタル仕立て
- 仔羊の冷製と洋梨のコンポート
3種の胡椒とカシスマスタードのアクセント
- 魚介とコンソメのムース 季節野菜の彩り
- グリルチキンの韓国風 ナムル野菜と共に
- 特製牛肉のミラノ風赤ワイン煮込み
根菜のローストを添えて
- 本ズワイ蟹と白身魚のブレゼ
旬の茸を使ったクリーム仕立て
- 寒鱈と大根のステーキ ラタトゥイユ添え
- 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- 上握り寿司
- 柿安 牛しぐれの創作稲荷
- 鴨南蛮鍋
- シェフパティシエ監修デザート 8種盛り合わせ



A
プラン 12品
お一人様 **¥6,000**
(税込¥6,600)

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル2種盛り合せ
(スモークサーモン/海老とウニのテリーヌ)
- 国産鶏のマリネ 静岡県産温州みかんの風味
- 仔羊の冷製と洋梨のコンポート
3種の胡椒とカシスマスタードのアクセント
- グリルチキンの韓国風 ナムル野菜と共に
- 特製牛肉のミラノ風赤ワイン煮込み
根菜のローストを添えて
- 本ズワイ蟹と白身魚のブレゼ
旬の茸を使ったクリーム仕立て
- 寒鱈と大根のステーキ ラタトゥイユ添え
- 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- 上握り寿司
- 柿安 牛しぐれの創作稲荷
- シェフパティシエ監修デザート 6種盛り合わせ



B
プラン 10品
お一人様 **¥4,000**
(税込¥4,400)

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル2種盛り合せ
(スモークサーモン/海老とウニのテリーヌ)
- 国産鶏のマリネ 静岡県産温州みかんの風味
- 生ハムと洋梨のタルトレット
- グリルチキンの韓国風 ナムル野菜と共に
- 豚肉と白いんげん豆のトマト煮込 カスレ風
- 白身魚のブレゼ 旬の茸を使ったクリーム仕立て
- 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- 柿安 牛しぐれの創作稲荷
- シェフパティシエ監修デザート 4種盛り合わせ



PickUp 3 Collaboration menu
老舗の味とTKPがコラボ



柿安 牛しぐれの創作稲荷 プランS・A・B

明治4年、牛鍋店を創業以来、150余年の歴史を誇る肉の老舗「株式会社柿安本店」様との特別コラボレーションメニューです。「牛しぐれ煮」を使った創作いなり寿司をご用意しました。期間限定で、どのプランでもおたのしみいただけます。

Option ドリンクオプション

生ビール 飲み放題追加 **+ ¥1,000**
(税込¥1,100)
※乾杯は瓶ビールでのご用意いたします。
※生ビールはお客様ご自身にて注いでお召し上がりいただけます。
※銘柄はご指定いただけません。

レモンサワー 飲み放題追加 **+ ¥500**
(税込¥550)

ワイン(赤・白) 飲み放題追加 **+ ¥500**
(税込¥550)

ハイボール ラウンドスタッフ **+ ¥1,500**
(税込¥1,650)
スポーツシーンでお馴染みの売り子がTKPの会場内を専用ユニフォームでまわります。人気のハイボールをお客様の前で注ぎますのでぜひご体験ください。

PickUp 1 Live kitchen menu
ライブキッチン



鴨南蛮鍋 プランS

旬の食材である鴨を季節の野菜と共に鴨南蛮鍋に仕立てました。ライブキッチンスタイルにて皆様にご提供いたします。ライブ感と共に出来立てをお召し上がりください。

PickUp 2 Winter menu 冬の味覚

本ズワイ蟹や寒鱈といった冬の食材をたのしめる季節プランならではのメニューです。

本ズワイ蟹と白身魚のブレゼ
旬の茸を使ったクリーム仕立て

プランS・A

本ズワイ蟹と白身魚を主役に、ハーブ香る白ワインで風味を加えながらじっくりと蒸し焼きに仕上げた一品です。



寒鱈と大根のステーキ

ラタトゥイユ添え プランS・A

和食の王道「鱈と大根」の組み合わせを野菜のトマト煮と共に洋風に仕立てました。

Drink ドリンク

[2時間 飲み放題*] *一部除く

プレミアムドリンクプラン

Premium Drink Plan
お一人様 **¥3,000**
(税込¥3,300)

- | | |
|------------|----------------|
| 瓶ビール | ノンアルコールビール(小瓶) |
| スパークリングワイン | 「お一人様一本 |
| 「お一人様一杯 | ウーロン茶 |
| ワイン(赤・白) | オレンジジュース |
| 焼酎(麦・芋) | コーラ |
| ウイスキー | ジンジャーエール |
| 日本酒 | ミネラルウォーター |
| ジン | 炭酸水 |
| カシス | |

スペシャルドリンクプラン

Special Drink Plan
お一人様 **¥2,500**
(税込¥2,750)

- | | |
|---------|----------------|
| 瓶ビール | ノンアルコールビール(小瓶) |
| ウイスキー | 「お一人様一本 |
| ジン | ウーロン茶 |
| 焼酎(麦・芋) | オレンジジュース |
| レモンサワー | ミネラルウォーター |
| | 炭酸水 |

スタンダードドリンクプラン

Standard Drink Plan
お一人様 **¥2,000**
(税込¥2,200)

- | | |
|---------|-----------|
| 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 | ミネラルウォーター |
| | 炭酸水 |

【お申込み期限】11日前まで(土日祝除く) 【数量変更期限】5日前まで(土日祝除く)

※数量変更は、申込時の人数の10%の増減まで承ります。(人数が100名以上の場合は増減10名まで) ※数量変更による減額の場合は、キャンセル料が発生する場合がございます。詳細はTKPキャンセルポリシーよりご確認ください。
※上記期限を過ぎた場合のご依頼はご相談ください。 ※開催時間は、お申込み期限までにご確定ください。 ※終了時間が22時以降の場合は別途深夜料金税別20,000円を頂戴いたします。 ※日程によりお受けできない場合がございます。
※材料入荷状況により料理内容が若干異なる場合がございます。 ※各料金には、ケータリングフィー、サービス料が含まれます。 ※お料理とドリンクプランは同数のご注文をお願いいたします。
※懇親会を2時間以上ご利用される場合は、事前にご相談ください。 ※お持ち帰りにつきましては衛生上の観点からお断りしております。 ※30名様よりご注文承ります。 ※写真はイメージです。