

TKP Winter Party Plan

仙台エリア

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

室料
2時間
無料

プラン特典

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 牛しぐれ煮の創作稲荷



株式会社ティーケーピー 東北支店

ご予約・お問合せ



022-200-2607

受付時間
9:00-18:00



仙台エリアの
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 お一人様 14品 ¥8,000 (税込 ¥8,800) プラン

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル3種盛り合わせ
(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
- 寒鰯と大根のステーキ 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 牛しぐれ煮の創作稲荷
- 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 お一人様 12品 ¥6,000 (税込 ¥6,600) プラン

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル2種盛り合わせ
(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
- 寒鰯と大根のステーキ 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 牛しぐれ煮の創作稲荷
- シェフパティシエ監修
デザート 6種盛り合わせ

B お一人様 10品 ¥4,000 (税込 ¥4,400) プラン

- 自家製ハムエッグ&和風サンド
- オードブル2種盛り合わせ
(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 牛しぐれ煮の創作稲荷
- シェフパティシエ監修
デザート 4種盛り合わせ

C お一人様 10品 ¥4,000 (税込 ¥4,400) プラン

- 特製サンドウィッチ
- オードブル2種盛り合わせ
- 鶏肉の特製ソースがけ
- 魚介類のサラダ仕立て
- 豚肉と根菜の煮込み
- 魚介の温製料理
- 季節のドリア
- シェフ押ししの一品
- 冬野菜のバスタ
- デザート盛り合わせ



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

本ズワイ蟹や寒鰯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。



寒鰯と大根のステーキ ラタトゥイユ添え プランS・A

和食の王道「鰯と大根」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。



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



柿安 牛しぐれ煮の創作稲荷 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」を使った創作稲荷をご用意しました。

Option ドリンクオプション

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
焼酎(麦・芋)
ウイスキー
ジン
レモンサワー
梅酒
日本酒
ワイン(赤・白)
スパークリングワイン
「お一人様一杯」 | ノンアルコールビール(小瓶)
「お一人様一本」
ウーロン茶
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール
炭酸水 |
|---|---|

スペシャルドリンクプラン

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

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

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

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ウイスキー | ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
炭酸水 |
|--------------------------|---------------------------------------|



生ビール 飲み放題 追加

お一人様
+ ¥1,000
(税込 ¥1,100)

※乾杯は瓶ビールでご用意いたします。
※生ビールはお客様ご自身にて注いで召し上がりいただけます。
※銘柄はご指定いただけません。

プレミアムソフトドリンクプラン Premium Softdrink Plan

お一人様
¥1,500
(税込 ¥1,650)

- | | | |
|--|--------------------------------------|------------------|
| ノンアルコールスパークリング
「お一人様一杯」
ノンアルコールビール(小瓶)
「お一人様一本」 | ウーロン茶
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール | ミネラルウォーター
炭酸水 |
|--|--------------------------------------|------------------|

ソフトドリンクプラン Softdrink Plan

お一人様
¥1,000
(税込 ¥1,100)

- | | | |
|-------------------|-----------------|------------------|
| ウーロン茶
オレンジジュース | コーラ
ジンジャーエール | 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確定してください。
※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。

* TKP仙台青葉通カンファレンスセンター会場に限り20名様より承ります。