

パーティーメニュー



ホーム > 東京トップページ > パーティーメニュー

SUNRISE Bldg.  
TOKYO

東京トップ

フロアガイド

料金・貸出備品

イベントホールご利用案内

セミナープラン

パーティーメニュー

キャンペーン情報 東京限定

アクセスマップ

PHOTO GALLERY  
フォトギャラリー



ご予約・お問合せ

ご予約・お問合せはこちら

03-3665-4600

電話受付時間(平日)9:00～17:30

お問合せフォームはこちら

三共生興グループ  
SANKYO SEIKO GROUP

懇親会からカクテルパーティーまで趣旨に合わせてご提案致します。  
ご予算・ご要望等はお気軽にお申し付け下さい。

Plan A【お一人様5,000円(税抜)】

～Cold Dish～

鮮魚介のマリネ レモングラスとカフェライムリーフの香り  
北海道産帆立貝のフリット オリエンタルスパイスの香り  
大山地鶏のルーロ パジルの香りのポテトピューレ添え  
シェフおまかせシーザーサラダ

～Hot Dish～

ビーフストロガノフ バターライス添え  
イタリア産トマトと旬のきのこのアラビアータソースショートパスタ

～Sweets～

キャラメルバナナのオムレット  
季節の果実デニッシュ

お問合せ・ご予約はこちら



Plan B【お一人様6,000円(税抜)】

～Finger Food～

ファカッチャカプリチョーザ  
シェフズピンチョス

～Cold Dish～

真タコのジェノバ風フレッシュパジルの香り  
S.P.ポークばら肉のポッシュ メキシカンチリソース  
大山地鶏のスパイスコンフィ 旬の野菜を添えて  
彩り野菜とポイルエッグのサラダ

～Hot Dish～

ブルコギライス  
ハーブソーセージと南仏野菜のショートパスタ ペペロンチーノ風味

～Sweets～

黒ゴマのフィナンシェ  
コーヒーのロールケーキ

お問合せ・ご予約はこちら



Special Plan【お一人様7,000円(税抜)】

～Finger Food～

シェフこだわりチーズカナッペバリエーション  
彩りピンチョス  
シェフズサンドウィッチ

～Cold Dish～

アボガドとフレッシュのカッペリーニ  
本マグロのカルパッチョ アボガド添え ワサビフレーバーオイル  
牛モモ肉のロースト ルッコラとパルミジャーノチーズ パルサミコンソース  
大山地鶏のスチームコンフィ カリフラワーのデュバリ風サラダ

～Hot Dish～

旬の鮮魚の酒蒸し焼き ブラックピーンソース  
サーロインステーキ マスタード醤油ソース  
地中海風パエリア

～Sweets～

オペラジャパニーズ  
オレンジのタルト  
フランボワジェ

お問合せ・ご予約はこちら



【料金に含まれるもの】

- お料理:上記プラン毎のメニューです。
- お飲物:ビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー・焼酎・カシス・オレンジジュース・ウーロン茶・ミネラルウォーター
- サービススタッフ
- コーディネート:テーブルクロス、コーポレートカラー、フラワーアレンジメント等お客様のイメージを形に致します。

※内容によって料金が別途発生致します。ご相談下さい。  
※50名様からのご案内となります。  
※季節・仕入れの状況により内容が異なる場合がございます。

このページを印刷する

このページのトップへ