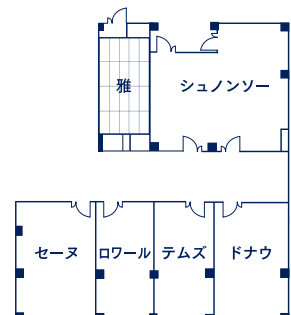


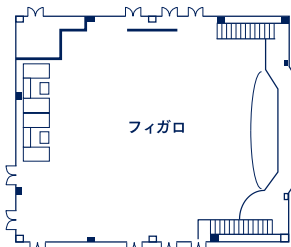
会場のご案内

12の大中小宴会場は様々な目的・人数に合わせて御利用頂けます。細やかなサービスと充実の設備で演出するひとときをどうぞお楽しみ下さい。



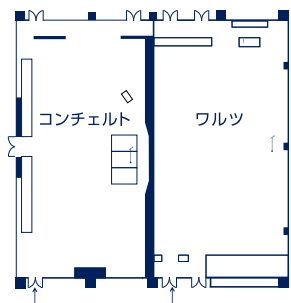
3F

シュノソール	着席：40名	立食：50名
セーナ	着席：30名	立食：30名
ロワール	着席：30名	立食：30名
テムズ	着席：30名	立食：30名
ドナウ	着席：30名	立食：30名



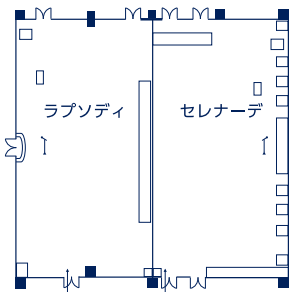
4F

フィガロ	着席：200名	立食：350名
------	---------	---------



6F

コンチェルト	着席：100名	立食：120名
ワルツ	着席：100名	立食：120名



8F

ラプソディ	着席：90名	立食：100名
セレナーデ	着席：90名	立食：100名



ホテルベルクラシック東京

ご予約・お問い合わせは宴会部まで

TEL.03-5950-1265[直通]

〒170-0005 東京都豊島区南大塚 3-33-6

<http://www.hotel-bellclassic.co.jp>

2015年4月現在



HOTEL BELLCLASSIC
Tokyo

Party Plan



ホテルベルクラシック東京パーティープラン

2015年 6/1 ~ 2016年 5/31



HOTEL BELLCLASSIC TOKYO PARTY PLAN

ホテルベルクラシック東京パーティープラン

お客様の様々なご宴会に対して
忘れられない時間を作るお手伝いを致します。
ひとつひとつご要望にお応えしますので、なんなりとご相談下さい。



Aplan お一人様 10,000円 (税込・税別)

日本料理、西洋料理、中国料理三種ミックス料理
コース料理またはbuffet料理

Menu コース料理(8名様～)

【和洋中の三種ミックスコース料理】
オードブル(洋)
スープ(中)
御造里(和)
四季のおすすめ料理(和)
海老料理(中)
牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え(洋)
海鮮料理(中)
御食事(和)
季節のデザート(洋)
コーヒー



※写真はイメージです。

Menu buffet料理(30名様～)

《冷製料理》
ノルウェーサーモンと帆立貝のマリネ ライム風味
若鶏のオイル漬 オリエンタル
特選マグロとアボカドのタルタル わさび風味
ミックスサンドウィッチ

《温製料理》
仔牛肉のコートレット ニース風
牛フィレ肉のソテー トマトと赤ワインのソース
シーフードパエリア バレンシア風

《日本料理》
旬の御造里盛り合わせ
日本そば
四季のおすすめ料理
季節の煮物

《中国料理》
蒸し鶏の四川風ソース
豚ロース肉の冷しゃぶ
白身魚の黒酢ソース
海老のチリソース
豚バラ肉のスパイシー炒め
季節野菜のカニ肉ソース
フライドチキンのユーリンソース
おすすめチャーハン

《デザート》
季節のフルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒー

Free drink フリードリンク

ビール／赤・白ワイン／ウイスキー
カクテル(カシス)／麦・芋焼酎／日本酒
ソフト(ウーロン茶、オレンジ)
ノンアルコールビール

特典 … ①乾杯用スパークリングワインプレゼント
②カラオケ利用サービス

Bplan お一人様 8,500円 (税込・税別)

日本料理・西洋料理の二種ミックスコース料理
西洋料理・中国料理の二種ミックスコース料理
三種ミックスbuffet料理

Menu コース料理(8名様～)

【和洋二種ミックスコース料理】
オードブル(洋)
御椀(和)
御造里(和)
四季のおすすめ料理(和)
牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え(洋)
御食事(和)
季節のデザート(洋)
コーヒー

【洋中二種ミックスコース料理】

オードブル(洋)
スープ(中)
海老料理(中)
海鮮料理(中)
牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え(洋)
御食事(中)
季節のデザート(洋)
コーヒー

Free drink フリードリンク

ビール／赤・白ワイン／麦・芋焼酎
ソフト(ウーロン茶、オレンジ)／ノンアルコールビール



※写真はイメージです。

Free drink フリードリンク

ビール／赤・白ワイン／麦焼酎
ソフト(ウーロン茶、オレンジ)／ノンアルコールビール

Menu buffet料理(30名様～)

《冷製料理》
特選マグロのミ・キュイ ハーブサラダのジャポネーズ
小海老のカクテル ロンド仕立て
ミックスサンドウィッチ

《温製料理》
牛フィレ肉のサワークリーム煮 バターライス添え
市場直送海の幸のムニエル サフラン風味
おすすめパスタ料理

《日本料理》
旬の御造里盛り合わせ
日本そば
四季のおすすめ料理

《中国料理》
蒸し鶏の四川風ソース
豚ロース肉の冷しゃぶ
白身魚の黒酢ソース
海老のチリソース
豚バラ肉のスパイシー炒め
フライドチキンのユーリンソース
おすすめチャーハン

《デザート》
季節のフルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒー



※写真はイメージです。

特典 … ①カラオケ利用サービス

Cplan お一人様 7,000円 (税込・税別)

西洋料理・中国料理の二種ミックスbuffet料理

Menu buffet料理(30名様～)

《冷製料理》
ノルウェーサーモンの軽いスモーク ケッパー添え
パルマ産生ハムのシーザーサラダ
ミックスサンドウィッチ

《温製料理》
豚ロース肉のロティ キャロットとハーブの香り
若鶏のソテー シャリキテル風
おすすめパスタ料理

《中国料理》
蒸し鶏の四川風ソース
くらげと野菜のバルサミコソース
海老のチリソース
牛肉と季節野菜の炒め
季節野菜のカニ肉ソース
おすすめチャーハン
焼きそば 上海スタイル

《デザート》
季節のフルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒー