

暑気払いや納涼会に

夏のパーティープラン

2024年6月1日～2024年8月31日

夏のパーティープランをご用意いたしました。

お料理とお飲み物をお好きな組み合わせでお選びいただけます。

その他、お客様のご予算にあわせてご用意させていただきます。

お気軽にお問い合わせくださいませ。

- A プラン** ￥5,500
10名様より 洋中大皿卓盛り
- B プラン** ￥6,600
10名様より 洋中大皿卓盛り
- C プラン** ￥7,700
10名様より 和洋中大皿卓盛り
- D プラン** ￥5,500
20名様より ブッフェ(着席・立食)
- E プラン** ￥6,600
20名様より ブッフェ(着席・立食)

+

飲み放題ライト ￥1,870

ビール(おひとり1本)、ウイスキー、炭酸、
麦焼酎、日本酒、オレンジジュース、ウーロン茶

飲み放題スタンダード ￥2,200

ビール、ウイスキー、炭酸、麦焼酎、日本酒、
オレンジジュース、ウーロン茶

飲み放題スペシャル ￥2,530

ビール、ウイスキー、炭酸、ワイン(赤・白)、
焼酎(麦・芋)、日本酒、オレンジジュース、
ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

※お料理メニューの料金には税、サービス料、室料(2時間)
が含まれております。

※3階 KSP ホールをご利用の場合、別途音響照明基本料
￥22,000を頂戴いたします。

※季節や仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

※食物アレルギーのある方はご予約時にあらかじめご相談ください。



10名様より
承ります

「ICHOU」 138㎡ 着席数 60席



「KSP HALL 1/2 SPACE」 230㎡ 着席数 100席



「KSP HALL」 460㎡ 着席数 250席



HOTEL
ARU KSP

都市型ワーケーションスポット

ご予約のお問い合わせは



044-819-2211

〒213-0012 川崎市高津区坂戸 3-2-1 かながわサイエンスパーク (K S P) 内

A プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥5,500

スモークサーモンとほうれん草のキッシュ
オーロラソース
蒸し鶏と胡瓜のピリ辛和え サラダ仕立て
小海老とトマトの香り辛子炒め

信玄鶏のハーブ焼き サルサソース
高菜と小柱の炒飯
フルーツ

B プラン 洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥6,600

スズキのカルパッチョ 香草ソース
信玄鶏の叉焼 サラダ仕立て
小海老とズッキーニのあっさり炒め
豚肉と夏野菜のオイスターソース炒め

牛肩ロースのロースト
粒マスタードソース
蟹炒飯
ブランマンジェ マンゴーソース

C プラン 和洋中大皿卓盛りパーティーコース ¥7,700

生ハムと夏野菜のサラダ仕立て
お造り2種盛り合わせ
豚ヒレ肉と夏野菜の黒胡椒炒め
スズキの蒸し物 ソイソース

牛ヒレ肉のグリル
粒マスタードソース
酢立蕎麦
ブランマンジェ マンゴーソース

D プラン 洋中ブッフェプラン ¥5,500

●洋食コールド料理

タコ、イカ、イタヤ貝のセビーチェ
スモークチキンと枝豆、
コーンのシーザーサラダ
ミックスサンドウィッチ
プチデザートとフルーツの盛り合わせ

●洋食ホット料理

三元豚肩ロースのガーリックペッパー焼き
ハーブチキン サルサソース
ミートソースグラタン
白身魚のフリット 南蛮仕立て
香草タルタルソース

●中国料理

中華冷菜4種盛り合わせ
小海老とトマトのあっさり炒め
豚肉と夏野菜のピリ辛和え
豚挽肉とコーンの炒飯 七味唐辛子風味
ボイル帆立と野菜の塩餡かけ焼きそば

●オプション

握り寿司(桶盛り) ¥14,520 ~
天麩羅盛り合わせ ¥10,890 ~
お造り盛り合わせ ¥14,520 ~

E プラン 洋中ブッフェプラン ¥6,600

●洋食コールド料理

びんちょう鮭の生ハム
砂肝スモークのサラダ仕立て
ミックスサンド&カツサンド
プチデザートとフルーツの盛り合わせ

●洋食ホット料理

牛肩ロースのカットステーキ
おろしポン酢ソース
豚バラ肉のトマトシチュー
ミートソースグラタン
スズキのアーモンドバター焼き

●中国料理

中華冷菜4種盛り合わせ
帆立と夏野菜のあっさり炒め
牛肉とズッキーニの黒胡椒炒め
信玄鶏の唐揚げ 葱山椒風味
蟹肉と浅月の炒飯
海鮮塩餡かけ焼きそば

●オプション

握り寿司(桶盛り) ¥14,520 ~
天麩羅盛り合わせ ¥10,890 ~
お造り盛り合わせ ¥14,520 ~



※写真はイメージです