

PARTY PLAN

BUFFET (ブッフェ) STYLE

2026.4.1 ~ 2027.3.31

ホテル25階からのビル群の灯りを眺めながらシェフおすすめの料理の数々をお楽しみいただける宴会場「しおさい」パーティープランのご案内



※写真はイメージです。

BUFFET STYLE

25F 宴会場「しおさい」 (94 m² ~ 282 m²)

¥13,000ブッフェプラン

※¥13,000プランは2026.12.1~2027.1.31を除きます

¥15,000ブッフェプラン

¥18,000ブッフェプラン

※いずれのプランも2時間のフリードリンク付

FREE DRINK

ビール
ワイン(赤・白)
ウイスキー
焼酎
ソフトドリンク

※時間延長は30分につき
お一人様¥1,300で承ります。

¥13,000ブッフェプラン サンプルメニュー

冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・えびとアボカドのカクテル 和風ソース
- ・カプレーゼ「トマト&モッツアレラチーズ」バジルのソース
- ・テリーヌ2種の盛り合わせ レモンヨーグルトソース
- ・スモークサーモン&レモン オニオンスライスとケッパーを添えて
- ・白身魚のピリ辛トマトエスカベッシュ
- ・チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて
- ・ミックスサンドウィッチ

温製料理 Warm dishes

- ・ビーフカレー&ライス
- ・シェフおすすめのショートパスタ
- ・つくね串と黄金串 シシトウのフライを添えて
- ・鯛のポアレ レモンを効かせた焦がしバターソース
- ・海の幸のピヤベース
- ・三元豚のグリル レフォールソース
- ・ビーフステーキ 温野菜添え 粒マスタードのソース

デザート Desserts

- ・チーズケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

¥15,000ブッフェプラン サンプルメニュー

冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・えびとアボカドのカクテル 和風ソース
- ・マグロのカルパッチョ海藻添え スタチボン酢ジュレ
- ・スモークサーモン&レモン オニオンスライスとケッパーを添えて
- ・合鴨の冷製 バジル香るピリ辛のトマトソースを添えて
- ・きの子のキシュとオニオンのキシュ
- ・チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて
- ・ミックスサンドウィッチ

温製料理 Warm dishes

- ・点心2種「焼売・小籠包」
- ・ガーリックライス ソテービーフと万能ねぎを添えて
- ・シェフおすすめのピザ
- ・鯛とホタテ貝のポアレ だし醤油の焦がしバターソース
- ・海の幸のピヤベース
- ・三元豚のグリル パルサミコのソース パイナップルを添えて
- ・チキンの塩こうじ焼き 照り焼きソース 焼きねぎ添え
- ・ビーフステーキ 温野菜添え 粒マスタードのソース

デザート Desserts

- ・パイナップルとマンゴーのケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

¥18,000ブッフェプラン サンプルメニュー

冷製の前菜とサラダ Appetizer & Salad

- ・ホタテ貝とアボカドの小鉢 バジル風味のピリ辛トマトソース
- ・海の幸のマリナラ カクテル仕立て イクラのソース
- ・チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて
- ・マグロのカルパッチョ海藻添え スタチボン酢ジュレ
- ・スモークサーモン&レモン オニオンスライスとケッパーを添えて
- ・ハモンセラノと季節のフルーツ ミント風味
- ・和牛の炙り寿司
- ・ミックスサンドウィッチ

温製料理 Warm dishes

- ・ガーリックライス ソテービーフと万能ねぎを添えて
- ・シェフおすすめのピザ
- ・鯛とホタテ貝のポアレ だし醤油の焦がしバターソース
- ・海の幸のピヤベース
- ・三元豚のグリル パルサミコのソース パイナップルを添えて
- ・チキンの塩こうじ焼き 照り焼きソース 焼きねぎ添え
- ・ビーフステーキ 温野菜添え 粒マスタードのソース
- ・骨付き子羊 タイムを効かせた野菜の煮込みを添えて

シェフのカービングサービス Chef's carving service

- ・ローストビーフ グレイビーソース
- ・レフォールとマッシュポテトを添えて

デザート Desserts

- ・パイナップルとマンゴーのケーキ
- ・チーズケーキ
- ・チョコレートトリュフケーキ
- ・シェフのお勧めデザート
- ・コーヒー

※20名様以上よりご予約を承ります。

★人数により会場を分割してご利用いただけます。

★各コースにはフリードリンク2時間、デザート、コーヒーが含まれます。

★仕入れにより、食材が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

★価格にはお料理・お飲物・会場費・消費税、サービス料が含まれます。

★着席ブッフェスタイルもご用意しておりますので、お気軽にお問合せください。

★当店ではお車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

【ご予約・お問合せ】ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 宴会予約

TEL:03-6253-1130 (10:00 ~ 18:00) E-mail :bq-shiodome@rphs.jp