正餐 プラン

Dinner Course Plan

Menu メニュー例 お一人様 ¥15,000

(お飲物、サービス料、税金込、室料別)

(including beverages, service charge and tax, subject to a room charge)

Prosciutto Salad with Balsamic Vinegar Dressing Pear Compote

> 生ハムのサラダスタイル バルサミコビネガードレッシング 洋梨のコンポート

お飲物
スパークリングワイン、ワイン、ビール

Beverages オレンジジュース、ウーロン茶

2時間フリードリンク

Sparkling Wine, Wine, Beer, Orange Juice, Oolong Tea

2 hours free flow

Baked Sea Bream and Risotto with Mushrooms

Americaine Sauce 真鯛のベイクと茸入りリゾット アメリケーヌソース <u>人数</u> 30名様から80名様まで

No. of pax 30pax~80pax

Roasted Australian Sirloin Steak with Berry Sauce Seasonal Vegetables and Small Salad

オーストラリア産牛サーロインのロースト

ソースベルシー

季節野菜とスモールサラダ

室料別途 (2時間、サービス料、税金込)

Room Charge (including 2hours, service charge, tax)

30名様~50名様 ¥50,600

30pax ∼ 50pax

50名様~80名様 ¥63,250

50pax ∼ 80pax

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee

コーヒー

オプション

Option

卓上メニュー ¥770~

Menu Card

席札 ¥550∼

Name Card

卓上装花(1テーブル) ¥8,800~

Table Flower

フリードリンク30分延長 ¥1,100

30 minutes Free Flow

焼酎、ウイスキー追加 ¥1,100

Sho-Chu, Whisky

the club room

TEL.(03)5562-4110 (直通)

ARK HILLS CLUB

〒107-6090 東京都港区赤坂1-12-32

アーク森ビル イーストウィング37階 私書箱593号

