

Party Menu



ご案内

- ・国際会議場での飲食は、すべて当社が提供することになっております。飲食のお持ち込みはできませんのでご注意ください。
- ・ご利用の1ヶ月前までにご相談、14日前(土日祝除く)までにご注文ください。但し、ご注文期限は時期・数量等によって変更させて頂く場合がございます。
- ・ご注文は20名様以上、料理4,000円(税抜)からご注文を承ります。
- ・ご宴会は2時間までとさせていただきます。
- ・原則、立食・buffet形式でのご提供です。
- ・お料理のメニューは一例です。食材手配の都合上変更することがあります。
- ・取消しや変更には、以下の通り取消料が発生しますのでご注意ください。

期 間	取 消 料
土日祝を除くご利用日の14日前～3日前まで	取消し時点で発生する諸経費全般
土日祝を除くご利用日の2日前～当日	お見積り金額の100%

ご予約・お問い合わせは 株式会社 幕張メッセ 事業第一課
TEL 043-296-0506
<https://www.m-messe.co.jp>

Party.

※写真はイメージです

お料理・お飲物・お部屋代がセットになった便利なプラン

ご要望に応じてコンパニオン付きプランもお選びいただけるため、多彩なシーンに対応可能です。

華プラン

飲み放題付

7,000円 (税込7,700円)/お一人様

コンパニオン付き 8,000円
(税込8,800円)/お一人様
お客様20名様に付きコンパニオン1名の手配となります

メニュー例

冷製

スモークサーモン 菜園風
魚介のセピーチェ ライムの香り
鴨の冷製 香味野菜添え

パテドカンパーニュ&プロシュート コルニッション添え
フレッシュトマトとモッツアレラチーズのマリネ

温製

牛肉の赤ワイン煮込み
千葉県産ポークの香草焼き ハニーマスタードソース
串揚げ盛り合わせ
海老とイカのチリソース
海の幸グラタン ピクルス風

お食事

特選 握り寿司
茶そば / 特製 炒飯
サンドイッチ盛り合わせ

デザート

ミニロールケーキ盛り合わせ / 杏仁豆腐

宴プラン

飲み放題付

6,000円 (税込6,600円)/お一人様

コンパニオン付き 7,000円
(税込7,700円)/お一人様
お客様20名様に付きコンパニオン1名の手配となります

メニュー例

冷製

スモークサーモン 菜園風
小海老と彩野菜のシーザーサラダ
フレッシュトマトとツナとオリーブのマリネ

温製

千葉県産ポークのオープン焼き BBQスタイル
若鶏のカポナータ
串揚げ盛り合わせ
ソーセージ盛り合わせ シュークルート添え
3種の野菜のミートグラタン

お食事

稲荷寿司・細巻 / 蕎麦
塩焼きそば / サンドイッチ盛り合わせ

デザート

ミニロールケーキ盛り合わせ / プチシュークリーム

飲み放題

メニュー

・ビール ・ウィスキー ・焼酎 ・ワイン
・ウーロン茶 ・オレンジジュース
・ミネラルウォーター ・スパークリングウォーター

※銘柄の指定はできません

★上記料金には室料が含まれております。
(装花は別途ご注文となります)

★会場はお客様の人数に合わせて、当社で決定させていただきます。
(原則として立食形式での定員数を適用します)



お料理やお飲物を自由にカスタマイズいただけるプラン

ご利用目的・ご予算にあわせてお選びいただけます。

6,000円 (税込6,600円)/お一人様

メニュー例

冷製

低温熟成ローストビーフ 黒胡椒仕立て
帆立のタルタルサーモン包み いくら添え
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
鴨のスマーク 彩野菜を添えて
生ハムのインサラータルッサー ケール添え

温製

牛フィレ肉のソテー マデラソース
若鶏のグリエ ハニーマスタードソース
大海老と青梗菜のチリソース煮
串揚げ盛り合わせ
豚肉の角煮 大根添え
オイスターソース香る焼きそば
和風ピラフ 3種のきのこ添え

お食事

握り寿司8種盛り合わせ
冷製日本蕎麦 天麩羅各種添え
サンドイッチ盛り合わせ

デザート

プチケーキ盛り合わせ
ミニシュークリーム
フルーツ盛り合わせ

5,000円 (税込5,500円)/お一人様

メニュー例

冷製

低温熟成ローストビーフ 黒胡椒仕立て
鴨のスマーク 香味野菜添え
スマークサーモン花飾り 柑橘風味
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

温製

牛肉の赤ワイン煮 プロヴァンス風
若鶏のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポアレ プールブラウンソース
串揚げ盛り合わせ
豚肉の角煮 温野菜添え
上海風塩焼きそば
特製炒飯

お食事

握り寿司6種盛り合わせ
冷製日本蕎麦
サンドイッチ盛り合わせ

デザート

ミニロールケーキ盛り合わせ
フルーツ盛り合わせ

4,000円 (税込4,400円)/お一人様

メニュー例

冷製

ローストビーフ レホールソース
蒸し鶏のサラダ仕立て 濃厚胡麻ソース
鴨のスマーク 香味野菜添え

温製

若鶏のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポアレ プールブラウンソース
千葉県産ポークのオープン焼き
串揚げ盛り合わせ
ラザニエ風 ミートグラタン
特製 炒飯

お食事

握り寿司5種盛り合わせ
冷製日本蕎麦
サンドイッチ盛り合わせ

デザート

ミニロールケーキ盛り合わせ
フルーツ盛り合わせ

★室料・お飲物・装花は別料金になります。
★ご予算に応じたメニューのご提案も承っております。
お気軽にご相談ください。

Drinks お飲物

- ・ビール(中瓶) 650円(税込715円)
- ・ウィスキー(1ショット) 650円(税込715円)
- ・焼酎(1ショット) 500円(税込550円)
- ・日本酒(300ml) 1,100円(税込1,210円)
- ・ワイン赤・白(ボトル) 3,200円(税込3,520円)
- ・ウーロン茶 400円(税込440円)
- ・オレンジジュース 400円(税込440円)

飲み放題プラン

2,000円

(税込2,200円)/お一人様

- ・ビール・ウィスキー ・焼酎
- ・ワイン(赤・白)
- ・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター
- ・スパークリングウォーター

その他のお飲物もご用意できます。ご希望の際はご相談ください。 銘柄の指定はできません。

オプションメニュー

屋台料理

江戸前握り寿司	(職人付き 一人前三点)	1,500円(税込1,650円)
天麩羅	(職人付き 一人前四点)	1,500円(税込1,650円)
ステーキ	(一人前 一枚)	1,000円(税込1,100円)
しゃぶしゃぶ	(一人前 器盛り)	1,000円(税込1,100円)
房総漁師鍋	(一人前 器盛り)	500円(税込550円)
海鮮丼	(一人前 器盛り)	600円(税込660円)
鯛茶漬	(一人前 器盛り)	600円(税込660円)
うどん	(一人前 器盛り)	400円(税込440円)
茶蕎麦	(一人前 器盛り)	400円(税込440円)
おでん	(一人前 器盛り)	400円(税込440円)

屋台設営は、別途一台につき、50,000円(税込55,000円)にて承ります。

パーティー装花

料理卓を鮮やかに演出する装花と各円卓上の一輪挿しがセットとなっております。
各会場の広さに合わせたボリュームの装花一式の参考価格です。

コンベンションホール全室	150,000円(税込165,000円)
コンベンションホール分室	75,000円(税込82,500円)
国際会議室	75,000円(税込82,500円)
201号室	50,000円(税込55,000円)
301号室	50,000円(税込55,000円)
その他の会議室	30,000円(税込33,000円)

その他の演出

鏡割り樽酒一式	(四斗樽二斗入り)	189,000円(税込207,900円)
コンパニオン	(洋装/2時間/1人)	17,000円(税込18,700円)
コンパニオン	(和装/2時間/1人)	22,000円(税込24,200円)