Summer Plan

夏の宴会プランのご案内

2021 年 6 月 1 日～9 月 30 日

ソーシャルディスタンスと衛生を保ち
ニュースタンダードに合わせたあたらしいプラン。
大切なご家族やお仲間と、安心して
お過ごし頂けるようゆったりとした会場で、
ホテル特製のお料理をお楽しみください。

洋食コース料理	6,000 円（税サ込）	洋食弁当	4,000 円（税サ込）
洋食持ち帰り弁当	2,500 円（税込）	洋食持ち帰り弁当	3,500 円（税込）

※持ち帰り弁当は軽減税率適用商品となります（税 8%）

プラン特典　5 大ご利用特典！

Ⅰ会議後アペアでの
ご会食でお 1 人様
300 円 OFF

Ⅱ時短宴席 90 分の
ご利用でお 1 人様
200 円 OFF

Ⅲ宴席利用
アクリルパネル
10 枚サービス（1 枚追加 200 円）

Ⅳ会議とのご利用で
会議時のセルフ
ホットコーヒーサービス

Ⅴ500 円で手土産用
晩酌ドリンク（2 本セット）
ご用意致します(350 ㎖缶)

プラン特典は本プランご利用のお客様に限らせて頂きます／ご予約は 2 週間前までにお願い致します

フリードリンクセット　お得なドリンクセットを料理と一緒にお選び下さい（2 時間制）※実数のご要望も承ります。

各プラン 瓶ビール（キリン）・オレンジジュース・アップルジュース・ウーロン茶 付

◇ A プラン￥2,000 選べるドリンクメニューより 2 品 ◇ B プラン￥2,300 選べるドリンクメニューより 3 品
◇ C プラン￥2,600 選べるドリンクメニューより 4 品 ◇ D プラン￥3,200 選べるドリンクメニューより全て

選べるドリンクメニュー ◇ウイスキー ◇日本酒 ◇麦焼酎 ◇芋焼酎 ◇ワイン（赤・白）◇カクテル（カシス 2 種）
◇ソフトドリンク 3 種（コーラ・ジンジャエール・グレープフルーツジュース）

PLAZA APEA

プラザ・アペア 宴会予約　蒲田駅南口より徒歩３分　Instagram
☎03-3732-4122（10：00～18：00）〒144-0051 東京都大田区西蒲田 8-3-5 @plaza_apea

宴会料理

洋食コース料理￥6,000（税サ込）

マグロとアボカドのタルタルガトー仕立て　バルサミコの香り
冷製コンソメとビシソワーズ　“パリの夕暮れ”
真鯛のオリーブ焼きと浅蜊のワイン蒸しアクアパッツァ
☆スペイン産イベリコ豚のペッパー焼き　夏野菜添え　胡瓜とパセリのソース
白ワインゼリーの柑橘スープ仕立て　ヨーグルトアイスを添えて
コーヒー　パン2種
☆+1,000 円でメイン料理を下記牛肉メニューに変更可能
牛ヒレ肉の網焼きと頬肉の赤ワイン煮　二種の味わい　彩り豊かな夏野菜添え

洋食弁当￥4,000（税サ込）

夏のオードブル3種り合わせ／豚肉の冷しゃぶサラダ　ゴマドレッシング
茄子の洋風煮浸し　生ハム添え／鱸と浅蜊、ムール貝のアクアパッツァ
牛リブロースのペッパー焼き　夏野菜添え／鶏腿肉のバジルソテー　レモン添え
夏野菜たっぷりのミネストローネ／ご飯　香の物二種
季節のフルーツ／コーヒー

お持ち帰り弁当（ペットボトルのお茶付き）

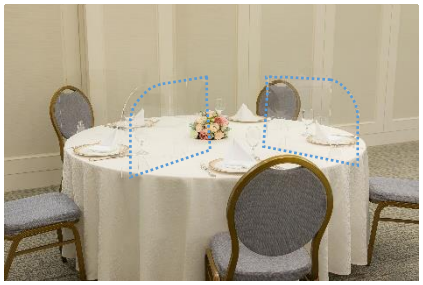
洋食お持ち帰り弁当￥3,500（税込）

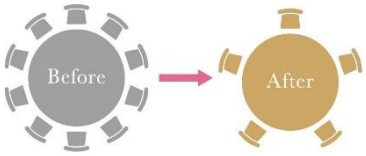
夏のオードブル3種り合わせ
季節のフルーツ
茄子の洋風煮浸し　生ハム添え
豚肉の冷しゃぶサラダ　ゴマドレッシング
鱸と浅蜊、ムール貝のアクアパッツァ
蟹とたまごのピラフ
国産牛肉のローストビーフ丼　レフォール添え
鶏腿肉のバジルソテー　レモン添え

洋食お持ち帰り弁当￥2,500（税込）

白身魚のチーズパン粉焼き
ハンバーグ　照り焼きソース
鶏腿肉のバジルソテー　レモン添え
季節のサラダ　特製ドレッシング
ゆかりご飯　香の物
ミニステーキ丼　夏野菜添え

お客様に安心してご利用頂くために





①　ソーシャルディスタンスを保ったテーブルレイアウトのご提案

通常では 10 名掛けの円卓を 5 名掛けに、2 名掛けのテーブルを 1 名掛けにする等
お客様の衛生とくつろぎを保つためにテーブルレイアウトの提案を致します。

②　料理やドリンクは個別のご提供　お1人様に 1 つずつなので安心！

作り置きやそそぎ合い、大皿盛りでのシェアなどは避け、衛生面に細心の注意を払ったサービスマンが個別に料理やドリンクを提供するお客様に安心していただける宴会スタイルをご提案致します。

③　検温の実施

ご入館時に検温のご協力をお願い申し上げます。37.5 度以上の発熱をされているお客様、
又体調が優れないお客様は大変申し訳ございませんが、ご入館をご遠慮頂いております。

④　館内の消毒

ドアノブ、扉、エレベーター内外のボタン、化粧室の扉等、
お客様の触れる機会が多い場所の消毒を実施しております。

⑤　換気のご案内

お食事、会議などあらゆるご利用形式において、各会場、適切な方法で換気に努めております。