

おうか 桜花プラン

2時間制

【期間限定】 2022年3月4日(金)～5月31日(火)



着席スタイル(コース料理)で安心安全にご利用いただけます

Aプラン

お1人様

¥6,500

Bプラン

お1人様

¥8,500

Cプラン

お1人様

¥9,500

* プランに含まれるもの/お料理、会場費(2時間)、マイク2本、税金・サービス料
* 10名様～150名様対応(10名様以下は要相談)

特典

①～④よりおひとつ
お選びください

- ① 10名様毎ご利用で皆さまに「東京田村お食事券¥1,000」進呈
- ② フリードリンクのワンアイテム追加
- ③ 焼酎・ウィスキーのグレードアップ
- ④ 日～木曜日のみ B、Cプラン お1人様につき¥500引き

感染対策について

当ホテルでは以下の項目を基に感染対策を実施しております



マスク着用



検温管理



消毒液設置



室内の換気



ソーシャルディスタンス

この他に…

- 宴会場内は8～13分以内で空気を入れ替わる
- 会場内テーブルの間にアクリル板の設置
- 各会場CO2センサー設置
- 食器類の洗浄は食用アルコールを使用



円卓上に飛沫防止アクリルボード設置

コース料理 メニュー<一例>

お1人様
Aプラン ¥6,500

洋オードブルいろいろ盛り合わせ

ベーコンと野菜のトマトスープ

白身魚のポアレ 海老クリームソース

仔羊肉のグリル マスタードソース
または
牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース

パン

ケーキ、季節のフルーツ、シャーベット

コーヒー

お1人様
Bプラン ¥8,500

和食前菜盛り合わせ

お造り盛り合わせ

オニオンクリームスープ

オマール海老のソテー
ガーリックバターソース

国産牛フィレ肉のステーキ 和風ソース

鯛めし

お吸いもの

ケーキ、季節のフルーツ、シャーベット

お1人様
Cプラン ¥9,500

和食前菜8種盛り

季節の魚介と野菜の土瓶蒸し

お造り盛り合わせ

焼きもの（魚料理）

蒸しもの料理

国産牛フィレ肉のステーキ 和風ソース

にぎり寿司

赤だし

ケーキ、季節のフルーツ、シャーベット

*季節や仕入れの都合によって メニューが一部異なる場合がございます

オプション

ワゴンサービス ● ローストビーフ(80g) ¥1,200~

コーナー料理
または
皿盛り ● 天ぷら 他 ¥700~

皿盛り ● ミニかつめし ¥700~

椀盛り ● 茶碗蒸し ¥500~

懐石料理

東京 **田村**

のお料理もお楽しみいただけます

● 前菜盛り合わせ ¥1,500~
● 煮もの ¥800~
● 蒸しもの(炊き合わせ) ¥800~

組み合わせで楽しみ広がる
フリードリンク

2時間

スタンダード お1人様 **¥2,000**

・ビール
・焼酎(麦/芋)
・日本酒(熱燗/ひや)
・ノンアルコールビール
・ウーロン茶
・オレンジジュース
・アップルジュース
・コーラ

<オプション>
各¥200で追加

・ワイン(赤/白)
・ウイスキー(ソーダ割/水割)
・酎ハイ
・カクテル
・コーヒー or 紅茶

*焼酎、日本酒は
オプションアイテムと換えられます

特別料金 **プレミアム** お1人様 **¥2,500**

【通常価格¥2,600】

・ビール
・焼酎(麦/芋)
・日本酒(熱燗/ひや)
・酎ハイ
・カクテル
・ウイスキー(ソーダ割/水割)
・ワイン(赤/白)
・ノンアルコールビール
・ウーロン茶
・オレンジジュース
・アップルジュース
・コーラ
・コーヒー
・紅茶

ソフトドリンク お1人様 **¥1,200**

・ウーロン茶
・アップルジュース
・ノンアルコールカクテル
・オレンジジュース
・コーラ

* 記載価格はすべて消費税・サービス料を含みます