

東京アメリカンクラブ

—New Year Party Planのご案内—

2月28日(木)まで

東京アメリカンクラブでは、期間限定の特別プランをご用意いたしました。
同僚やご友人などと楽しいひと時をお過ごしの上、新しい年の始まりをお祝いください。



デラックスパッケージ

- ▶ パーティは2時間制となります
- ▶ インターナショナルビュッフェ:クラブケーキ、シトラスアイオリ添え、ポークシチュー、シュリンプカクテル、マグロと炙りサーモンのお寿司、メープルカスタードタルト、その他
- ▶ 飲み放題(ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)

お一人様¥10,100 (サービス料込み・消費税別)

20名様以上からのご案内となります

プレミアムパッケージ

- ▶ パーティは2時間制となります
- ▶ インターナショナルビュッフェメニュー:ターキーのハーブロースト、スパイシーなタイ風ビーフサラダ、ラムチョップの味噌マリネ、カリフォルニア巻き寿司、ベリーパンナコッタ、その他
- ▶ 飲み放題(ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)

お一人様¥10,700 (サービス料込み・消費税別)

20名様以上からのご案内となります

東京

TOKYO AMERICAN CLUB

ご予約・お問い合わせは東京アメリカンクラブ宴会セールスまで

電話: 03-4588-0308 | メール: banquet@tac-club.org | tokyoamericanclub.org

NEW YEAR PARTY PACKAGES

Packages include two-hour room rental, a standing buffet, beverages and basic audio-visual and service charges.

Seating charge: +900 per person | Non-Members: +1,100 per person

DELUXE PACKAGE

Members: 10,100 (buffet only: 6,200) | Non-Members: 12,200 (buffet only: 7,500)

Classic Caesar Salad with Garlic Croutons
Shrimp Cocktail with Classic Horseradish Sauce
Citrus-Marinaded Roasted Chicken with Hazelnut and Mustard Dressing
Tuna and Lightly Grilled Salmon Nigirizushi
Shrimp Pasta Salad with Lemon and Spicy Chive Mayonnaise
Roasted Pumpkin Salad with Spicy Walnuts
Minted Couscous with Sun-Dried Tomatoes
Crab Cakes with Citrus Aioli
Cajun-Roasted Salmon with Yuzu Butter
Tarragon- and Lemon-Grilled Japanese Chicken on Vegetable Quinoa
Braised Pork Stew with Mushrooms
Vegetable Rice Pilaf
Vegetable Ravioli with Lemon and Dill Cream Sauce
Fruit Panna Cotta
Maple Custard Tarts
Double Chocolate Brownies
Segafredo Zanetti Coffee and Organic Tea Selection

BEVERAGES

Draft Beer, Classic Wine, Shochu, Whiskey, Soft Drinks, Oolong Tea



Prices are per person, for a minimum of 20 people, and exclude 10 percent consumption tax.

NEW YEAR PARTY PACKAGES

Packages include two-hour room rental, a standing buffet, beverages and basic audio-visual and service charges.

Seating charge: +900 per person | Non-Members: +1,100 per person

PREMIUM PACKAGE

Members: 10,700 (buffet only: 7,400) | Non-Members: 12,900 (buffet only: 8,900)

Greek Salad with Feta Cheese and Mint
Spicy Thai Beef Salad with Cilantro-Lime Dressing
Wild Rice Salad and Lemon Dressing
California Sushi Rolls
Tuna and Lightly Grilled Salmon Nigirizushi
Endive and Arugula Salad with Balsamic Honey Dressing
American Potato Salad
Marinated Shrimp Cocktail Campechana
Red Wine-Braised Beef Cheek
Herb-Roasted American Turkey with Giblet Gravy
Housemade Cranberry Relish
Chestnut Stuffing with Thyme
Winter Bean, Carrot and Corn Succotash with Thyme
Lemon Mustard-Marinaded Cedar Plank-Roasted Salmon
Miso-Glazed Lamb Chops
Pecan Nut Tarts
Winter Berry Panna Cotta
Almond Crumble Cake
Segafredo Zanetti Coffee and Organic Tea Selection

BEVERAGES

Draft Beer, Classic Wine, Shochu, Whiskey, Soft Drinks, Oolong Tea



Prices are per person, for a minimum of 20 people, and exclude 10 percent consumption tax.