



SPRING PARTY PLAN 2017

スプリングパーティープラン 2017

The Strings by InterContinental Tokyo is delighted to present our 'Spring Party Plan' in perfect timing for welcome parties and any kind of gatherings. And this year we are offering you the presents by taking advantage of our 'special offer' below, we are sure to make your event truly memorable occasion.

歓送迎会や懇親会、同窓会など様々なお集まりにお使いいただけるお得なパーティープランです。ホテル内レストランのお料理をbuffeスタイルで、フリードリンクとともにお楽しみいただけます。様々な特典もご用意しておりますので、用途に合わせてお選びください。窓いっぱいに広がるパノラミックな眺望をお楽しみながら、優雅なひとときをお過ごしください。

- Validity ご利用期間
13th February 2017 – 7th May 2017
2017年2月13日(月)～2017年5月7日(日)
- Price ご利用料金 お一人様 ¥10,000 per person

Reservation / Inquiry ご予約・お問い合わせ
ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
Tel.03-5783-1120
E-mail: corporate@intercontinental-strings.jp

Live the InterContinental life.


THE STRINGS BY
INTERCONTINENTAL.
TOKYO

SPRING PARTY PLAN 2017

スプリングパーティープラン 2017

■ Validity ご利用期間
13th February 2017 – 7th May 2017
2017年2月13日(月)～2017年5月7日(日)

■ Price ご利用料金
お一人様 ¥10,000 per person

■ Duration ご利用時間
2hours 2時間

■ Minimum guests ご利用人数
Minimum 30, Maximum 100 guests.
30名様から最大100名様まで承ります。

■ Package inclusions 料金に含まれるもの
Cuisine: Western or Chinese Buffet
Free flow of wine, beer, soft drinks
Venue Fee
料理: 西洋料理または中国料理の立食buffet
フリードリンク: 赤・白ワイン、ビール、各種ソフトドリンク
会場使用料

■ Cuisine 料理 (Menu for 30 persons 30名様ご利用時のサンプルメニュー)

WESTERN CUISINE 西洋料理

Tataki style skipjack tuna with potherbs
Spring garden salad with avocado
Chinese BBQ pork and shrimp in rice paper
Zuwai crab, spinach and tomato mille-feuille lime Remoulade sauce
Japanese Sansho pepper-roasted duck and steamed chicken salad
Sautéed chicken ball and root vegetable ratatouille
Pan-fried John dory browned butter sauce with balsamico
Clam and vegetable pasta
Diced beef steak and spring vegetables with Shiso Teriyaki sauce
Wild vegetable pilaf
Chef's dessert selection
Coffee and Tea

初カツオのたたき仕立て 彩り香味野菜添え
春の彩り野菜とアヴォカドのガーデンサラダ
焼き豚と小海老のライスバーバー包み
ずわい蟹、ほうれん草とトマトのミルフィーユ ライム風味のレムラードソース
山椒風味の鴨のローストと蒸し鶏のサラダ
鶏つくねのソテーと根菜のラタトゥイユ
的鯛のポワレ トマトとケッパー入り焦しバターソース バルサミコの香り
あさりと春野菜のバスタ
牛肉のサイコロステーキ 春野菜添え 甘辛大葉ソース
山菜ピラフ
シェフおすすめのデザート
コーヒー または 紅茶

■ Special Offer 特典

Our gift to you – please choose one complimentary offer from below:
ホテルから下記より1つをプレゼントいたします

- Additional drink: Cocktails (Gin/ Cassis/ Campari base)
- A glass of sparkling wine for toast
- Complimentary Projector & Screen
- A box of hotel-original chocolate of 8 pieces
- Seated buffet style setting
- Complimentary extension for 30 minutes
- 1 night complimentary classic room stay voucher for 2 people with breakfast (Minimum 60 people)
- Complimentary Lunch Voucher for 2 people (The Dining Room or China Shadow)
- IHG Business Rewards 10000 points
- カクテル追加 (ジン/カシス/カンパリ ベース)
- 乾杯スパークリング (1人1杯)
- プロジェクター&スクリーン利用無料
- ホテルオリジナルチョコレート8個入り (全員分)
- 着席buffet
- 30分延長料金無料
- クラシックルーム1泊2名様朝食付ご宿泊券(60名様以上)
- ランチ券2名様(ザ・ダイニングルームもしくはチャイナシャドール)
- IHG ビジネスリWARDS 10000ポイント付与

CHINESE CUISINE 中国料理

Jellyfish salad
Sliced pork with garlic soy sauce
Braised shrimps in chili sauce
Sautéed beef with barbecue sauce
Deep-fried chicken
Sweet and sour pork with pineapples
Braised Chinese mushrooms in oyster sauce
Sautéed chicken with black bean sauce
Sautéed squid with Korean sauce
Cantonese fried noodles with pork
Salmon flake fried rice in black pepper sauce
Steamed shrimp dumplings
Shao mai dumplings
Cantonese spring rolls
Sweet almond jelly

クラゲ入り五目おねサラダ
薄切りコールドポークのスパイスガーリック風味ソース
小海老のチリソース煮
薄切り牛肉のバーベキューソース炒め
鶏肉の唐揚げ
パイナップル入り酢豚
はくわい茸のオイスターソース風味
若鶏の黒豆ソース煮
松笠いかの韓国風ソース炒め
広東風肉入り焼きそば
黒胡椒風味のサーモンフレックチャーハン
海老蒸し餃子
シュウマイ
広東風春巻
一口サイズの杏仁豆腐

* Extension Option: ¥500 per person for 30 minutes
* Contents of menu are subject to change due to seasonal condition without advanced notice
* Please inquire a quotation for flower decoration on each table if desire
* Cannot be used in combination with any other offers or discounts
* Prices are subject to government tax and 12% service charge

* ご延長は30分 / お一人様 ¥500にて承ります
* メニューは時節により変更する場合がございます
* テーブル装花をご希望の場合は、別途見積りをご用意いたします
* その他の割引と併用することはできません
* 表示価格に別途消費税とサービス料12%を加算させていただきます