



2026年
9/1~11/30
平日限定
特別プラン

秋の パーティープラン

懇親会

秋の
納涼会

30名様より

buffet プラン

会場費・サービス料・消費税込 ¥9,000~

コース料理

和 or 洋 or 中 ※お選びいただけます

オプション料理

・寿司

(並) 重箱 ¥43,505

お飲物

フリードリンク 〈2時間〉

・ローストビーフ

一人前 ¥2,486
(50人前単位)

8名様より

コースプラン

会場費・サービス料・消費税込 ¥9,500~

コース料理

和 or 洋 or 中 ※お選びいただけます

お飲物

フリードリンク 〈2時間〉

フリードリンク

ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・焼酎(麦・芋)・オレンジジュース・ウーロン茶

3つの
ご予約特典

1

乾杯用
スパークリングワイン
サービス

2

スクリーン
プロジェクター
無料貸出

3

フリードリンクに1種追加
(カシス・日本酒・レモンサワーより)

※表記の料金はすべて消費税、サービス料が含まれます。※ご利用日の14日前から取消料の対象となります。※その他のご用命は、担当営業にご相談ください。
※ご利用人数により、予約時と会場が変わる場合があります。※宴会場の状況により、会場変更をお願いする場合があります。



HOTEL BELLCLASSIC
Tokyo

ホテルベルクラシック東京

東京都豊島区南大塚3-33-6 〒170-0005 hotel-bellclassic.co.jp

ご予約・お問い合わせは宴会部まで

TEL:03-5950-1265(直通)

お料理メニュー

コース料理

西洋料理

鴨と木の子のマスタード風味

オニオンスープ

真鯛のプロヴァンサル

ローストポークの赤ワインソース

パン

パティシエ特製デザート

コーヒー

日本料理

旬菜五種盛り

本マグロと鮮魚の三種盛り

銀鱈西京焼 あしらひ

馬鈴薯うす蒸し

木の子ごはん

香の物

赤出汁

パティシエ特製デザート

中国料理

前菜五種盛り合わせ

木の子と卵白のスープ

海老のチリソース

低温スチームの豚ロース
～ピリ辛ソース

本日の炒飯

パティシエ特製デザート

buffet料理（一例）

西洋料理

鴨と木の子のマリネ
マスタード風味

サーモンと帆立のサラダ仕立て

ローストポーク オレンジ風味

ひき肉とブロッコリーの
グラタンカレー風味

ビーフピラフ

他

日本料理

鰹ののっけ盛り

寄せ豆腐

丸なすと鶏もも肉の
五目あんかけ

天ぷら盛り合わせ

木の子そば

他

中国料理

蒸し鶏の四川ソース

本日の点心

鶏肉の甘辛煮込み

海老のチリソース

本日の炒飯

他

