



日本語 | ENGLISH



はじめに

インターコンチネンタルでは、豊富な知識をもつ多くのシェフたちが、ミーティングやイベントの規模やテーマを問わず、カジュアルなランチからコーヒープレイク、ディナーにいたるまで幅広いメニューをご提供いたします。

ローカルオリジンのメニューでは、その土地で最高の、旬の食材をふんだんに取り入れたお料理など、ミーティングやイベントの開催地に合わせた、ホテル特製のお料理をお楽しみいただけます。

ワールドキッチンのメニューには、世界各地で展開するインターコンチネンタルが有する、グローバルな知識やシェフの経験を活かした、世界各国の本格的な伝統料理や現代的にアレンジされたお料理をご用意しております。

どのメニューにも、その土地ならではの新鮮な自然食材を使用するよう心がけております。

詳しいメニューをご覧になるには、下記のオプションバーよりお好みの料理スタイルをお選びください。メニューにないお料理をご希望の場合でも、お客様のご要望にあわせてお応えいたします。

インターコンチネンタル ミーティングでは、お客様にかけがえのない体験をお届けし、心からご満足いただけるよう、私どものシェフがお手伝いさせていただきますので、どうぞご遠慮なくお申しつけください。

料理スタイル



ローカルオリジン

ミーティングやイベントの開催地に合わせた、ホテル特製のお料理を提供いたします。その土地の最高の旬食材をふんだんに使用したお料理をお楽しみください。



ワールドキッチン

インターコンチネンタルが有する、グローバルな知識やシェフの経験を活かした、世界各国の本格的な伝統料理や現代的にアレンジされたお料理をご用意しております。



ヘルシーメニュー



ベジタリアンメニュー



コンチネンタルブレックファスト

テーブル または ブッフェ形式

- ✓ 季節の果物
 - ✂ フルーツ&ナチュラルヨーグルト
 - ✂ フルーツコンポート、ミューズリー、ミルク、ヨーグルト、フルーツ、ナッツ
- 自家製デニッシュとマフィンのセレクション
チーズ、スモークミート、付け合せ
ジュース
挽きたてコーヒーとティーセレクション

最低20名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチブッフェ | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

コンチネンタルブレックファスト | ブレックファーストインダルジェンス | 和朝食 | ライト | ビジネス朝食



ブレックファーストインダルジェンス

buffet

- ✓ 季節のフルーツ
- ✂ イチゴ&ミントヨーグルト
- ✂ ミューズリー、ミルク、ヨーグルト、フルーツ、ナッツ
自家製デニッシュとマフィンのセクション
コーンフレーク(シリアル)セクション、ミルク
チーズ、スモークミート、付け合せ
スクランブルエッグ、トマトのグリル、チキンソーセージ、スモークベーコン
- ジュース
挽きたてコーヒーとティーセクション

最低人数30名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

コンチネンタルブレックファスト | ブレックファーストインダルジェンス | 和朝食 | ライト | ビジネス朝食



温度玉子
季節のお浸し
野菜の炊き合わせ
季節豆腐
鮭の塩焼き
鰯の生姜煮
小魚の山椒風味煮
万願寺唐辛子
辛子明太子
焼き海苔
なめこと豆腐の味噌汁
香の物
季節のフルーツ

最低20名様より

ライト

立食形式

- ✓ フルーツの一口サイズ
- いちごのチョコレートソースがけ
- ミューズリーとマフィン
- エッグベネディクトとハム
- 自家製ミニデニッシュ
- ジュース
- 挽きたてコーヒーと各種紅茶

最低30名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

コンチネンタルブレイクファスト | ブレイクファーストインダulgence | 和朝食 | ライト | ビジネス朝食



コンチネンタル

オレンジ、グレープフルーツ、トマトジュース
メープルシロップ付きヨーグルト
トースト、ロールパン、クロワッサン
いちごジャム、マーマレード、バター
フルーツ
コーヒーまたは紅茶

アメリカン

オレンジ、グレープフルーツ、トマトジュース
メープルシロップ付きヨーグルト
スクランブルエッグ、ソーセージとハムまたはベーコン
温野菜(ブロッコリーまたはハッシュドポテト)
トースト、ロールパン、クロワッサン
いちごジャム、マーマレード、バター
自家製デニッシュとマフィンのセレクション
スモールサラダ
フルーツ
コーヒーまたは紅茶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

コンチネンタルブレックファスト | ブレックファーストインダルジェンス | 和朝食 | ライト | ビジネス朝食

コンチネンタル | アメリカン



ご到着時、モーニング&アフタヌーンティーオプション

ご到着時

挽きたてコーヒーとティーセレクション

モーニング&アフタヌーンティー

シェフのセレクション、デザート・デニッシュのオプション、全てのオプションに挽きたてコーヒーとティーセレクションが付きま

ストロベリーゼリー、コンポート、オペラチョコレート、アップルシュトルーデル

アーモンドクロワッサン、チョコレートケーキ、きのこパイ

チョコレートブラウニー、クリーム入りのメレンゲケーキ、イチゴ、野菜カレーのシュトルーデル

ミニチーズケーキ、クレーム・ブリュレ、ドライマト&エシャロットタルト

レモンフィナンシェ、チョコレートムース&ラズベリーショット、ミニピザ

✂ ミニマフィン、シリアル各種、ベジタリアンロール
各種フルーツ

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



ブレイク

ロンドン

スコーンの盛合せ、ビスケット、イングリッシュマフィン、ジンジャーブレッド、紅茶

パリ

フレンチペストリー盛合せ、チョコレートメレンゲ、カナッペ、ミニクリームブリュレ、ミニミートパイ、コーヒー

ローマ

ミニティラミス、パンナコッタ、ビスコッティ、パネトーネ、小菓子、コーヒー

ニューヨーク

ミニベーグル、チョコレートチップクッキー、チョコレートマフィン、アメリカンパンケーキ、コーヒー

マドリード

タパス、パエリア、チェロス、ホットチョコレート

ベルリン

プレッツェル、キルシュ風味のチョコレートケーキ、ミニフランクフルト、コーヒー

東京

稲荷寿司、抹茶ケーキ、煎餅、緑茶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ご到着時、モーニング&アフタヌーンティーオプション | ブレイク | サンドイッチ



サンドイッチ

フィンガーサンドイッチの盛り合わせ (24個)

キュウリ
セロリ
スプラウト
アボカド
トマト
レタス
スモークサーモン
西洋ワサビソース
ローストチキンカレー風味

チーズ各種(最低人数 8名)

フレンチチーズ各種(最低人数 8名)

グルメサンドイッチ

アドリアティック(中東風)のサンドイッチ=ピタパン / トマト/ ピーマン / アボカド / レタス / サバのマリネ

✓ ベルギー風サンドイッチ =バゲット / ブリーチーズ / ルッコラ / メーブルシロップ

アロハ=カントリーブレッド / ツナ/ パイナップル / レタス

イタリア風サンド= チャパタ / グリルビーフ / ルッコラ/ パルメザンチーズ / バルサミコ酢 / オリーブ油

✂ トルティーヤ=エビ/ サルサ / アボガドディップ

トルティーヤ=タンドリチキン / リコッタチーズ / キュウリ

✓ 大葉= イカ墨パン / 紫蘇の葉 / 海老のわさび和え

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチブッフェ | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



ライトミール

バケット、ロールパン、ミニベーグル、ライ麦パン、ピタ、パニーニ
前菜盛り合わせ
タルト盛り合わせ
シーザーサラダ

- ✓ ギリシャ風サラダ
- スモークチキンのペンネ
- ✓ ベビーリーフサラダ
- ✂ カットフルーツ盛り合わせ
- クリームブリュレ
- キルシュのチョコレートケーキ
- 挽きたてコーヒーと各種紅茶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



チョップスティックス

冷製

エビ、ルッコラ、アボカド、スイートチリソース

✓ 春雨と野菜の醤油ドレッシング和えサラダ

🌐 北京ダック、プラムソース、エシャロット

温製

✓ 照り焼きサーモンとパクチョイ

福建麺、野菜炒め、コリアンダー

チャーハン、エビ、とうもろこしとグリーンピース

チキン、サヤエンドウとカシューナッツの炒め物

デザート

✓ 抹茶ケーキ

カステラ

チーズ

挽きたてコーヒーとティーセレクション

最低25名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



地中海

コールド

パニーニ、フォカチャパン
ミックスサラダ、牛肉カルパッチョとパルメザンチーズ
グリル野菜のガーリックオイルとレモン添え
ひよこ豆のペースト、オリーブ、香草サラダ

ホット

ローストチキン、レモンとパセリ
スモークサーモンとズッキーニのフライ
ローズマリー風味の子羊、ガーリックヨーグルトソース
ハウレンソウ&フェタチーズタルト

デザート

アップル&ルバーブタルト
季節のフルーツ
レモンタルト

最低25名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



中華

2種のチャーシュー盛り合わせ
鶏の唐揚げ
豚肉と野菜の卵チャーハン
広東風焼きそば
肉春巻き
豚肉とホタテの焼売
チャーシュー饅頭
海老入り蒸し点心
点心
フルーツ入り杏仁豆腐
胡麻団子

最低50名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ライトミール | チョップスティクス | 地中海 | 中華

デラックスカクテルレセプション

コールド

バーベキューポーク

チキンの赤たまねぎソース添え

✓ さつま揚げのわさびマヨネーズ添え

✓ 野菜の生春巻きとチリソース

北京ダック

サーモンロールのいくら添え

🍷 海老の生春巻き、チリソースとライム

ポテトとフェタチーズ、パンチェッタのタルト

子えびのカクテルトマトアイオリソースのタルト

そば粉のプリニ、スモークサーモンカナッペ

ポテトフライにローストビーフをのせて

アボガドムースとピーマンのタルト

✓ モッツアレラチーズとジェノベーゼのタルト

ラタトゥイユとオリーブのサワーブレッドのせ

✂ 野菜の生春巻き(ベジタリアン)

ゴーダチーズとパールオニオンのタルト

1 ~ 2 ▶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ



デラックスカクテルレセプション

ホット

-  チキンタンドリ ヨーグルトソース和え
海老のライム アイオリソース
牛肉コロッケ マッシュルームソース
-  北京ダックの春巻 プラムソース
タイ風さつま揚げ スパイシーソース添え
牛肉ときのこのパイ包み トマトソース
鶏肉と香菜の春巻き サルサソース添え
大海老のフリッター チリマヨネーズソース
鶏肉のサテ ピーナツソース
ラム肉のケバブ パプリカヨーグルトソース
-  焼き鳥 ポン酢ソース
イカのスパイシーソース
ほうれん草とフェタチーズのパイ
ベジタリアンサモサ チリソース添え

プレミアカクテル レセプション

コールド

たらば蟹とライチ・ココナッツタルト

フォアグラのオニオンソース添え

大海老のライム添え

高級ビーフとトマトのタルト・タタン トリュフマヨネーズソース添え

牡蠣とキャビア

✂ ホタテのセルビーチェ きゅうり添え
ゴーダチーズ、赤カブのチップスとアスパラガス
サーモンのハーブソース

✂ すいかと蟹のサラダ
うずらの卵とトリュフの塩風味
ツナのタルタルソースかけ
海老のマンゴーソース和え
野菜の冷製スープ

✓ ほうれん草とハムのプラムソースかけ
ミニトマトとモッツアレラチーズ
サーモンのカルパッチョ
スモークチキンのスパイシーソースかけ
ブリーチーズとカシューナッツの炒め物

| ~ 4 ▶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ

プレミアカクテル レセプション

- ✔ 蕎麦のフォーク巻き 一口前菜
トリュフ入りレンズ豆とベーコンのスプーンのせ前菜
- ✔ カリフォルニアロール
鮪のたたきといくら添え
アスパラガスの冷製クリームスープ
生姜風味人参スープ
トマトスープバジルの香りを添えて
冷製パスタ、アーティーチョークのフライ添え
昆布と海草のテリーヌ
生ハムメロン
- 🌍 モロッコ風子羊とハーブのサラダ(タブーラ)クリスピーガーリック添え
- 🌍 鴨肉のリエット トーストのせ
- ✔ カマンベールチーズ 干しぶどうとナッツを添えて
燻製の牡蠣
子羊の燻製 赤かぶのチャツネソース
ロブスター風味の海老のセビーチェ、いくら添え一口前菜

◀ 2 ~ 4 ▶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ

プレミアカクテル レセプション

ホット

牛肉ミートパイ

- ✂ 海老のさつま揚げ
鯖のパルメザンチーズのせ
- ✓ アスパラガスと胡麻のチャイブアイオリソース
ゴーダーチーズのトルテリーニ、セージバターソース
ロブスターのバターソテー、温かいチーズソースとともに
エシャロットとサーモンのキッシュ
甘辛手羽先のチリソース添え
牛肉の串焼きバーベキューソース
チーズコロッケ クランベリーソース
- ✓ モッツアレラとオリーブのミニピザ
ソーセージパイ
チキンの串焼き パプリカソース
海老の串焼きスパイシーディップとともに
- ✓ ゴルゴンゾーラのポレンタ きのこを添えて

ホタテ貝のパン粉付け焼き

ほうれん草の白ワインバターソース

海老とホタテのリゾット

- 🌐 チキンのマサラカレー
鴨のローストカレー風味 スプーンのせ
ホタテとパパイアのサラダ
南瓜とフェッタチーズのタルト
海老の炭焼き
うずらの卵ヨーグルトソース添え
きのこのパイ
- ✓ 鮭の照り焼き
- ✓ 海老の天ぷら
ゴルゴンゾーラ風味のポレンタ きのこを添えて
海老とピーナッツのタイ風焼きそば
小海老のソテーガーリックバターソース



プレミアカクテル レセプション

デザート

ミニフルーツタルト

🍷 りんごとナッツのシュトーデル

ミニティラミス

デーツとイチジクのパイ

エクレア各種

✂️ ピックフルーツに赤い果実のソースを添えて

プチシュークリームチョコレートソース

ミニチーズケーキ

✔️ 抹茶のムース

洋ナシのグラタン

いちごのチョコレートソースがけ

サフラン風味のマーマレードのタルト

ミント風味のチョコレートケーキ

ラム酒風味のトリュフチョコレート

🍷 プチシュークリーム バニラとチョコレートクリーム

ミニチョコレートケーキ

ココナッツとライチのゼリー

ミニデニッシュ各種

いちごのミニタルト

杏とナッツのシュトーデル

オレンジ風味のチョコレートムース

すいかのキューブ バルサミコソース

✂️ サフラン風味のシャンパンシャーベット

にんじんのシャーベット

きゅうりのシャーベット

✂️ りんごとローズマリーのジュース



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



特産食材

冷製

白瓜の昆布じめ 川海老の艶煮添え
いくらの醤油づけ
子持ち昆布
海老 フォアグラ茶巾包み
湯葉

✓ 季節の練豆腐
茶蕎麦

温製

ゴマ豆腐 ゆず味噌添え
✓ きぬかつぎ
国産地鶏の焼き鳥
帆立と枝豆のすり身揚げ
牛肉のしゃぶしゃぶ
焼きはまぐり
鰻の蒲焼

最低20名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

多国籍料理



コールド

そら豆の冷製スープホタテ添え
フォアグラのブリオッシュ パイナップルソース
鮪のわさび風味泡ソース
蕎麦のフォーク巻き
ひよこ豆とフェタチーズ ガーリック風味 スプーンのせ
はまちのタルタル仕立て
たらば蟹 ピーマンとオリーブ添え
かぶと野菜のトリュフソースかけ

ホット

ミラノ風トリュフリゾット
海胆のスフレ
ポークの煮込みパイケース詰め

デザート

すいかのバルサミコソース
サフラン風味のシャンパンシャーベット
にんじんのシャーベット
きゅうりのシャーベット
りんごとローズマリーのジュース

最低20名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ



アジア料理

コールド

ガドガドサラダ

太巻きと細巻き

野菜と厚揚げの春雨サラダ

イカ、野菜、豆腐のスパイシー炒め

グリーンサラダ

タイ風牛肉サラダ

青パパイヤの香草サラダ

ベトナム風チキンと野菜のサラダ

タコと野菜のゴマドレッシングサラダ

海老のカレー風味スパイシーサラダ

つけあわせ

オリーブオイル

バルサミコ酢

西洋わさびソース

マンゴーとライムのピクルス

マンゴーチャツネ

サンバルソース

ナンブラーとコリアンダー

パン

バケット

ライ麦パン

サワーライ麦パン

全粒粉パン

トルティーヤ

グリッシーニとソフトロール

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ

アジア料理 | 中華 | シーフード

中華

中華前菜盛り合わせ
海鮮 前菜盛り合わせ
ピータンとくらげの前菜
海老のチリソース
中華風鶏のから揚げ
中華肉団子 醤油風味
麻婆豆腐
白身魚の甘酢ソース
タラバ蟹
牛肉の煮込み
野菜のニンニク炒め
チャーシューと野菜の卵チャーハン
広東風肉入り焼きそば
海老シュウマイ
ホタテのシュウマイ
チャーシュー饅頭
肉春巻き
タピオカ入りココナッツミルク
フルーツ盛り合わせ
ちまき

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | buffet

アジア料理 | 中華 | シーフード



シーフード

コールド

スモークサーモン 薬味とサワークリーム添え

サーモンのカルパッチョ

ムール貝のマリネ

牡蠣のハーブソース

鮪のたたき 黒胡椒風味

鯖と鯨の燻製

イカのフライ スパイシードレッシング

タコのマリネ 柑橘風味のシャンパンビネガー

タイ風イカと野菜のエスカベッシュ

蟹肉入りシーフードサラダ

海老とアスパラガスのグリル ホワイトバルサミコソース

ハマグリとあさり サフランドレッシング

カリフォルニアロール

1 ~ 2 ▶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

デラックスカクテルレセプション | プレミアカクテル レセプション | 特産食材 | 多国籍料理 | ビュッフェ

アジア料理 | 中華 | シーフード



シーフード

つけあわせ・薬味

カットレモン
カクテルソース
ケッパー
西洋わさびソース
赤たまねぎのスライス
ドライトマト
オリーブ
アンチョビ

パン

バケット
ブラウンブレッド
サワーブレッド
全粒粉パン
トルティーヤとソフトロール パン

スープ

ブイヤベース ガーリックトーストとルイユ添え

メインコース

ロブスター、海老とホタテのブレゼ ハーブと白ワインソース
真鯛のバナナの葉包み蒸し
ムール貝のバジル風味 トマトソース
サーモンのソテー レモングラス風味
海老のマリネ ガーリックとハーブ風味
イカのシーフード詰め トマトソース
ちまき
野菜のスチーム ジンジャーとアーモンド添え

デザート

サバラン フルーツ添え
ライチのフラン
マンゴータルト
オペラケーキ
スパイシーパイナップル
季節のフルーツ盛り合わせ
ベリーのパナコッタ

最低50名様より



ディナーメニューA

メインはお選びください

ミネストローネスープ

～

じっくり焼いたポーク オレンジ風味焼きバルサミコソース
鮮魚のアクアパッツァ

～

地中海風グリル野菜とオリーブのサラダ

～

焼きたてブレッド

～

ブラッドオレンジのムースとクリームアングレーズ

～

コーヒー、紅茶

お一人様6,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



ディナーメニューB

各コース一品をお選びください

タラバ蟹のサラダ クリアなトマトジェリー添え
鮪のコンフィ ハーブと野菜のサラダ添え

～
トリュフ入りコンソメスープ
クラムチャウダー 軽いガーリック風味

～
子牛のソテーバルサミソース
サーロインビーフのグリル、ケッパーと西洋わさびのソース
甘鯛のポアレ フレッシュトマトソース
本日のお魚料理 アクアパッツア風

～
焼きたてブレッド

～
バニラアイスとチョコレートのパイ トロピカルフルーツ添え
ミルフィーユと季節のフルーツ ラズベリーソース

～
コーヒー、紅茶

お一人様 8,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



ディナーメニューC

各コース一品をお選びください

サーモンのマリネ グリーンマスタードソースとともに
ホタテの燻製とエンダイブのサラダ キウイドレッシング

～
海胆とエンダイブのクリーミースープ クレソンのカプチーノ
クラムチャウダー 軽いガーリック風味

～
子牛のソテー バルサミコソース
ビーフサーロインステーキ マスタードとガーリックソース

～
焼きたてブレッド

～
マスカルポーネのムース コーヒーソース
マスカルポーネとチョコレートムースのデュオ ラズベリーソース

～
コーヒー、紅茶

お一人様 10,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | **ディナーメニューC** | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



ディナーメニューD

コッパハムのサラダ パッションフルーツソース

～

シーフードと野菜のスープサフラン風味

～

カサゴのオープン焼きニョッキ添え

～

フォアグラのソテー ポーチャーニのリゾット

～

牛フィレ肉のグリルのバルサミコソース

～

焼きたてブレッド

～

マスカルポーネとチョコレートムースのデュオ ラズベリーソース

～

コーヒー、紅茶

お一人様 10,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチブッフェ | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | **ディナーメニューD** | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



ディナーメニューE

各コース一品をお選びください

蟹の身と季節のサラダ タマリンドドレッシング和え
海老とホタテのテリーヌ サーモン、赤かぶとグリーンアスパラガス
クリーミーソースとともに

～
レンズ豆とチョリソーソーセージのスープ
コンソメスープと鴨ときのこの浮き身とともに

～
ロブスター、舌ひらめとほうれん草シャンパン風味のグラタン
ノルウェーサーモン トリュフ風味レモンオイルソース

～
テンダローインステーキとフォアグラ マデラワインソースとともに
ビーフリブのステーキ赤ワインソース

～
焼きたてブレッド

～
キャラメルアップルタルトとラム酒風味のアングレーズソース
ストロベリークリームとチョコレートムースのデュオ ラズベリーソー
ス添え

～
コーヒー、紅茶

お一人様 12,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

会席

先付

芋茎 帆立貝酒煎り
カステラ玉子

小袖

小袖鮨 葉奈生妻

前菜

手綱黄味すし
野菜の胡麻和え
辛子蓮根

座付

清仕立 木の芽 蟹しんじょう 帯人參 きのこと

向

鯛 鮪 縞鰯又は勘八 妻物いろいろ

煮物

旬の野菜煮

焼物

朴葉包み 荳胡麻味噌 鱈 きのこと 尼唐辛子



箸休め

茄子 鰯煮 糸賀喜

合肴

茶碗蒸し

食事

磯麩又は雑炊

水菓子

季節の果物

お一人様12,000円

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



アラカルト

スープ

- 🍲 クラムチャウダー
- ✓ えんどう豆のクリームスープ
- ミネストローネ
- 鶏肉のコンフィときのこのスープ
- 🍄 トリュフ入りコンソメスープ
- 鴨のコンフィとトリュフのコンソメスープ
- チキンと西洋葱のスープ
- うにとエンダイブのクリームスープ カプチーノソース
- シーフードと野菜のスープ サフランソース
- レンズ豆とチョリソーソーセージのスープ

前菜

- シーザーサラダ
- ホタテの燻製とエンダイブのサラダ キウイドレッシングとともに
- ✂ たらば蟹のサラダ トマトゼリー添え
- ✓ モッツアレラチーズとポモドーロのペンネ
- 小海老とアボガドのカポナータソースサラダ
- 甘エビといくらのマリネのタルト
- フォアグラとポルチーニのリゾット
- サーモンのタルタル マスタードソース
- ✓ 野菜 フェタチーズとオリーブオイルのサラダ
- アスパラガスとカリフラワーのハーブバターソース

1 ~ 2 ▶

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチブッフェ | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ディナーメニューA | ディナーメニューB | ディナーメニューC | ディナーメニューD | ディナーメニューE | 会席 | アラカルト



アラカルト

メインコース

チキンのディジョン風マスタードソテー
ビーフサーロインのグリル ケッパーと西洋わさびのソース
ローストポークのオレンジ風味焼き バルサミコソース
鮮魚のソテー サフランソース
子羊のローズマリー風味 ロースト
🍷 真鯛のソテー ニース風
ビーフリブ ポルチーニクリームソース
ミラノ風仔牛のカツレツ ポレンタ添え
牛テンダーロインのステーキ 赤ワインソース
的鯛のロースト オニオンマーマレード添え
スズキのソテー 軽い生姜風味のクリームソース
牛テンダーロインのステーキとフォアグラ マデラワインソース
✔ 野菜の煮込みのラザニア仕立て トマトソース
✂ 茄子詰め野菜とライスのオープン焼き
✔ ピーマンとトマトの野菜詰め オープン焼き香草風味

デザート

ブラッドオレンジムース アングレーズソース
🍷 パンナコッタとフレッシュフルーツ添え
季節のフルーツミルフィーユ ラズベリーソース
ブラマンジェと赤い果実
スフレチーズケーキ 季節のフルーツ添え
赤桃のムースアイス ラズベリーソースとともに
マスカルポーネムース コーヒーソース添え
🍷 キャラメルアップルタルト ラム酒風味のアングレーズソース
2種のストロベリークリームとチョコレートムース ラズベリーソース
✂ りんごゼリー 季節のフルーツとともに



フリースタイルドリンクセット

3つのセレクション

2時間飲み放題

2,500円

5つのセレクション

2時間飲み放題

3,000円

基本アイテム

ビール

ソフトドリンク

オプション

ワイン(赤と白)

ウイスキー

焼酎

日本酒

紹興酒

*各500円

30分につき500円

最低20名様より

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



ビバレージ

ウィスキー

バランタイン ファイネスト

バランタイン12年

バランタイン17年

ザ・マッカラン12年

ザ・マッカラン18年

シーバス・リーガル 12年

ブラントン

ジャック・ダニエル・ブラック

山崎 10年

山崎 12年

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・

ヘネシー VSOP

シャンパン

ハイパー・エドシック・ブリュット

ローラン・ペリエ・ブリュット

響 17年インペリアル

ドン・ペリニヨン

ビール

サントリー プレミアム モルツ

アサヒ スーパードライ

キリン クラシックラガー

キリン 一番搾り

サッポロ 黒ラベル

サッポロ エビス

カクテル

ジン トニック

ウォッカ (トニック または ソーダ)

カンパリ(ソーダ または オレンジジュース)

カシス (ソーダ または オレンジジュース)

スパークリング

アンジュエール



ビバレージ

白ワイン

ハウス 白ワイン
リュリー ブラン
プイィ フュメ
ムルソー
カリ ベイ

日本酒

大関
月経冠(生原酒)
沢の鶴 瑞兆(吟醸)
八海山(純米吟醸)
大七皆伝(純米吟醸)
久保田 碧寿(純米大吟醸)

焼酎

吉四六(麦焼酎)
豊後の里(麦焼酎)
龍雲(芋焼酎)

赤ワイン

ハウス 赤ワイン
シャトー プラニャック
ジュブレ シャンベルタン
シャトー メネ

紹興酒

塔牌紹興酒 陳5年

ソフトドリンク

オレンジ ジュース
ウーロン茶または緑茶
野菜ジュース
コカ・コーラ
ジンジャー・エール

ミネラルウォーター

エビアンまたはペリエ

ケータリングサービス

お客様の場所で本格的なパーティをお楽しみいただけるケータリングサービス。ご指定の会場にANA InterContinental Tokyoの特製お料理ときめ細やかなサービスをお届けいたします。

ご利用期間

2010年12月31日(金)まで

お見積もり

パーティの形式やご予算に応じてお見積りをさせていただきます。

各種手配

看板・案内板・音響・照明設備・コンパニオン・記念品・ギフト・写真など各種アレンジをご手配いたします。

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ケータリングサービス | 全日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング
全日エクスプレスミーティングプラン | 半日エクスプレスミーティングプラン

全日ミーティング&ランチ

会議や研修をはじめ、大切なお客様との打ち合わせなど
様々な目的にご利用いただけます。

■ 料金に含まれるもの

- ・会場ご利用時間 8時間
- ・ランチ(下記よりお選びいただけます)
 - ー 洋食buffet
 - ー サンドウィッチ
 - ー 中国料理buffet
 - ー 和食 松花堂弁当
- ・コーヒーブレイク
 - ー 午前・午後にコーヒーまたは紅茶をご用意
- ・ご到着時にコーヒーをご用意
- ・インターネットアクセス
- ・会場には常にミネラルウォーター、ウーロン茶をご用意
- ・プロジェクター、スクリーン、ワイヤレスマイク、演台、以上を1セット
- ・ステーションナリーセット (ライティングパッド、レターヘッド、ボールペン)

*プロジェクター、スクリーンのサイズは指定させていただきます。

*幹事の方へご宿泊優待料金をご用意いたします。

*料金には10%サービス料・消費税が含まれております。

全日ミーティング & ランチ お1人様 ¥17,500
ご利用人数 10~50名様

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

半日ミーティング&ランチ

■ 料金に含まれるもの

- ・会場ご利用時間 4時間
- ・ランチ(下記よりお選びいただけます)
 - ー 洋食buffet
 - ー サンドウィッチ
 - ー 中国料理buffet
 - ー 和食 松花堂弁当
- ・コーヒーブレイク
 - ー コーヒーまたは紅茶をご用意
- ・インターネットアクセス
- ・会場には常にミネラルウォーター、ウーロン茶をご用意
- ・プロジェクター、スクリーン、ワイヤレスマイク、演台、以上を1セット
- ・ステーションナリーセット (ライティングパッド、レターヘッド、ボールペン)

*プロジェクター、スクリーンのサイズは指定させていただきます。

*幹事の方へご宿泊優待料金をご用意いたします。

*料金には10%サービス料・消費税が含まれております。

半日ミーティング & ランチ お1人様 ¥12,500

ご利用人数 10~50名様

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ



半日ミーティング

■ 料金に含まれるもの

- ・会場ご利用時間 4時間
- ・コーヒーブレイク
 - ー コーヒーまたは紅茶をご用意
- ・インターネットアクセス
- ・会場には常にミネラルウォーター、ウーロン茶をご用意
- ・プロジェクター、スクリーン、ワイヤレスマイク、演台、以上を1セット
- ・ステーションナリーセット (ライティングパッド、レターヘッド、ボールペン)

＊プロジェクター、スクリーンのサイズは指定させていただきます。

＊幹事の方へご宿泊優待料金をご用意いたします。

＊料金には10%サービス料・消費税が含まれております。

半日ミーティング お1人様 ¥9,500

ご利用人数 10～50名様

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ケータリングサービス | 全日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング
全日エクスプレスミーティングプラン | 半日エクスプレスミーティングプラン



全日エクスプレスミーティングプラン

■ 料金に含まれるもの

- ・会場ご利用時間 8時間
- ・会議スタイルのセッティング
- ・会場には常にミネラルウォーターをご用意
- ・プロジェクター、スクリーン、テレビモニターを1セット

＊プロジェクター、スクリーンのサイズは指定させていただきます。

＊幹事の方へご宿泊優待料金をご用意いたします。

＊料金には10%サービス料・消費税が含まれております。

全日エクスプレスミーティングプラン お1人様 ¥9,500
ご利用人数 6～14名様

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ケータリングサービス | 全日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング
全日エクスプレスミーティングプラン | 半日エクスプレスミーティングプラン



半日エクスプレスミーティングプラン

■ 料金に含まれるもの

- ・会場ご利用時間 4時間
- ・会議スタイルのセッティング
- ・会場には常にミネラルウォーターをご用意
- ・プロジェクター、スクリーン、テレビモニターを1セット

＊プロジェクター、スクリーンのサイズは指定させていただきます。

＊幹事の方へご宿泊優待料金をご用意いたします。

＊料金には10%サービス料・消費税が含まれております。

半日エクスプレスミーティングプラン お1人様 ¥8,500
ご利用人数 6～14名様

はじめに | 朝食 | ブレイク | ランチbuffet | レセプション | 夕食 | ドリンク | パッケージ

ケータリングサービス | 全日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング&ランチ | 半日ミーティング
全日エクスプレスミーティングプラン | 半日エクスプレスミーティングプラン



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



CONTINENTAL BREAKFAST

TABLE SETTING OR BUFFET

- ✓ Sliced seasonal fruits and berries
- ✂ Fruits and natural yoghurt shots
- ✂ Compote of fruits, bircher muesli parfait
- Selection of house-baked pastries and muffins
- Cheeses, smoked meats and condiments
- Breakfast juices
- Freshly brewed coffee and selection of teas

MINIMUM 20 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CONTINENTAL BREAKFAST | INDULGENT BREAKFAST BUFFET | JAPANESE BREAKFAST | LIGHT BREAKFAST | BUSINESS BREAKFAST



INDULGENT BREAKFAST

BUFFET

- ✓ Sliced seasonal fruits and berries
- ✂ Strawberry and mint yoghurt shots
- ✂ Bircher muesli
- Selection of house-baked pastries, muffins
- Selection of fruit loaf, assortment of preserves
- Assorted cereals, full and skim milk
- Cheeses, smoked meats and condiments
- Scrambled eggs, grilled Roma tomatoes and smoked bacon and chicken sausages
- Breakfast juices
- Freshly brewed coffee and selection of teas

MINIMUM 30 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CONTINENTAL BREAKFAST | INDULGENT BREAKFAST BUFFET | JAPANESE BREAKFAST | LIGHT BREAKFAST | BUSINESS BREAKFAST



JAPANESE BREAKFAST

TABLE SETTING

Hot springs egg in broth soup
Boiled leaf vegetables, celtis mushroom, topped with bonito flake
Stewed vegetables: Ganmo (fried tofu fritter), taro potato, fried eggplant, konjak, carrot and snow pea
Tofu topped with seaweed salt
Grilled salmon
Sardine boiled with ginger
Young fish boiled with Szechuan pepper
Boiled green pepper
Roe of pollock marinated in spicy chilli pepper sauce
Yakinori laver seaweed
Soup with tofu, nameko mushroom and Japanese negi onion
Assorted pickles
Seasonal gelatinous dessert

MINIMUM 20 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CONTINENTAL BREAKFAST | INDULGENT BREAKFAST BUFFET | JAPANESE BREAKFAST | LIGHT BREAKFAST | BUSINESS BREAKFAST



LIGHT

STAND-UP STYLE

- ✓ Seasonal fruit skewers
Chocolate dipped strawberries
Muesli bars, muffins
Mini eggs Benedict, smoked ham and quail eggs
- ✂ Fresh fruit smoothie shots
House-baked mini pastries
Breakfast juices
Freshly brewed coffee and selection of teas

MINIMUM 30 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CONTINENTAL BREAKFAST | INDULGENT BREAKFAST BUFFET | JAPANESE BREAKFAST | LIGHT BREAKFAST | BUSINESS BREAKFAST



CONTINENTAL

Orange, grapefruit or tomato juice
Yoghurt with maple syrup
Toast, breakfast roll or croissant
Strawberry jam, marmalade and butter
Fruits
Coffee or tea

AMERICAN

Orange, grapefruit or tomato juice
Yoghurt with maple syrup
Scrambled eggs with sausage and ham or bacon
Hot vegetables (broccoli or hash brown potato)
Toast, breakfast roll or croissant
Strawberry jam, marmalade and butter
Small salad
Fruits
Coffee or tea

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CONTINENTAL BREAKFAST | INDULGENT BREAKFAST BUFFET | JAPANESE BREAKFAST | LIGHT BREAKFAST | BUSINESS BREAKFAST

CONTINENTAL | AMERICAN



ON ARRIVAL, MORNING AND AFTERNOON TEA OPTIONS

ON ARRIVAL

Freshly brewed coffee and selection of teas

MORNING AND AFTERNOON TEA

Select one option from our expertly crafted collection of sweets, savouries and pastries. All served with freshly brewed coffee and a selection of teas.

Strawberry jelly, compote, opera chocolate slice and apple strudel

Almond croissant, lamingtons and mushroom jalousie

Chocolate fudge brownies, pavlova, strawberries and curried vegetarian strudel

Mini cheesecake, crème brûlée and sun-dried tomato and shallot tartlets

Lemon financier, chocolate mousse and raspberry shots and mini pizaladier

✧ Mini muffins, cereal bar and vegetarian rolls

Mars bar, fruit bar and cream flavoured bar



THEMED BREAKS

LONDON

Assorted scones with condiments, biscuits, English muffins, ginger bread and English tea

PARIS

Assorted French pastries, chocolate melange, canapés, mini crème brûlée, mini vol-au-vent and French coffee

ROME

Mini tiramisu, pannacotta, biscotti, pantone, coffee sweets and Italian blend coffee

NEW YORK

Sweet mini bagels, chocolate chip cookie, chocolate muffins, American pancakes and coffee

MADRID

Tapas, paella Valencia, churros and Spanish hot chocolate

BERLIN

Pretzel, Black Forest cake, mini frankfurter and coffee

TOKYO

Sushi, cold soba, mochi, kasutera green tea cake and green tea

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

ON ARRIVAL, MORNING AND AFTERNOON TEA OPTIONS | THEMED BREAKS | SANDWICHES



SANDWICHES

ASSORTED FINGER SANDWICH PLATTER (2 dozen)

Cucumber
Celery
Bean sprout
Avocado
Tomato confit
Lettuce
Smoked salmon
Horseradish sauce
Chicken curry mayonnaise

CHEESE PLATTER (min 8 people)

FRENCH CHEESE PLATTER (min 8 people)

GOURMET SANDWICHES

Adriatique: pitta bread, tomatoes, pimentos, avocado, lettuce and marinated mackerel

✓ **Liegeois:** baguette, brie cheese, rocket and maple syrup

Aloha: country bread, tuna steak, pineapple and lettuce

Autral: ciabatta bread, grill beef, rocket leaves and Parmesan, balsamic and olive oil

✂ **Tortillas:** grilled prawns and salsa, guacamole

Tortillas: tandoori chicken, ricotta cheese and cucumber

✓ **Oba:** squid ink bread, shiso leaf and shrimps in wasabi



GOURMET LIGHT

Assorted gourmet baguettes, rolls, mini bagels, black bread, pitta and pannini

Antipasto platters

Assorted tartlets

Caesar salad with crispy bacon and croutons

✓ Greek salad with cherry tomatoes

Smoked chicken penne with mustard

✓ Mesclun mixed green salad

✂ Sliced fruit platter

Crème brûlée

Black Forest cake

Freshly brewed coffee and a selection of teas

MINIMUM 10 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

GOURMET LIGHT | CHOPSTICKS | MEDITERRANEAN | CHINESE



CHOPSTICKS

COLD

Prawn, rocket, avocado with sweet chilli

✓ Glass noodles, crisp vegetables and soy dressing salad

🍴 Peking duck pancakes with plum sauce and shallot

HOT

✓ Teriyaki salmon and bok choy

Hokkein noodles, stir-fried greens and coriander

Fried rice, shrimp, sweet corn and peas

Combination chicken, snow peas and cashew stir-fry

DESSERT

Citrus rice pudding

✓ Green tea cake

✓ Kasutera

Cheese

Freshly brewed coffee and a selection of teas

MINIMUM 25 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

GOURMET LIGHT | **CHOPSTICKS** | MEDITERRANEAN | CHINESE



MEDITERRANEAN

COLD

Pannini and focaccia bread

Mixed leaf salad, beef carpaccio with Parmesan flakes

Grill vegetables with lemon and garlic oil

Hommus, stuffed vine leaves, tabouleh and olives

HOT

Roasted chicken, lemon and parsley

Smoked salmon and zucchini frittata

Rosemary lamb skewers with garlic yoghurt

Spinach and feta cakes

DESSERT

Apple and rhubarb tarts

Seasonal fruit

Lemon tartlets

MINIMUM 25 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

GOURMET LIGHT | CHOPSTICKS | MEDITERRANEAN | CHINESE



CHINESE

Salt flavoured ribs and Chashao pork
Deep fried chicken
Egg, pork and vegetable fried rice
Canton style sautéed noodles with meat
Meat spring rolls
Steamed pork and scallop dumplings
Steamed roasted pork bun
Steamed shrimp dumplings
Dumplings
Almond jelly with fresh fruits
Fried sweet sesame dumplings

MINIMUM 50 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

GOURMET LIGHT | CHOPSTICKS | MEDITERRANEAN | CHINESE



DELUXE COCKTAIL RECEPTION

COLD

Barbecued pork pancake

Blackened chicken on corn fritter with red onion jam

✓ Japanese style fish cake and wasabi mayonnaise

✕ Vegetarian rice paper roll with chilli dipping sauce

Peking duck pancake

Salmon roulade and pearls

🌐 Vietnamese rice paper prawn rolls, sweet chilli and lime

Potato feta and pancetta tartlet

Prawn cocktail, tomato aioli tartlet

Smoked salmon on buckwheat blini

Roast beef on potato fritter

Avocado mousse and pimento tartlet

✓ Baby bocconcini and salsa verde tartlet

Ratatouille with olive on sourdough

✕ Vietnamese rice paper rolls (vegetarian)

Goat cheese and caramelized onion tart

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | BUFFETS



DELUXE COCKTAIL RECEPTION

HOT

-  Chicken tandoori fillo with yoghurt dipping sauce
- Prawn with lime aioli
- Lamb kofta with smoky sauce
- Beef kebab with mushroom ragout
-  Peking duck spring roll and plum sauce
- Thai fish cake with lemon grass, chilli and lime dressing
- Beef and mushroom fillo with a tomato chutney
- Chicken and coriander spring roll with corn salsa
- King prawn fritter with chilli mayonnaise
- Chicken satay and tamarind peanut
- Lamp kebab with smoked paprika yoghurt
-  Chicken yakitori and ponzu sauce
- Salt and pepper squid with remoulade
- Spinach feta fillo
- Vegetarian samosa and sweet chilli sauce

PREMIUM COCKTAIL RECEPTION

COLD

Crab lychee and coconut tart

Duck liver parfait and onion jam

King prawns and fresh lime

Rare beef, tomato tart tatin and truffle mayonnaise

Oyster and caviar

✂ Scallop cerviche and pickled cucumber

Goat cheese, beetroot chips and asparagus

Salmon confit, fennel and mint

✂ Watermelon, chilli and crab salad

Soft quail eggs and truffle salt

Tuna tartar with quail egg

Shrimp mango salsa

Cold vegetable soup

✓ Spanish ham with plum marmalade

Cherry tomato and mozzarella cheese

Salmon carpaccio with lemon caper salsa

Smoked chicken, mango and coriander chutney

Brie with roasted capsicum and cashews

1 of 4 ►

PREMIUM COCKTAIL RECEPTION

- ✔ Soba noodle fork roll
Truffled lentil and bacon vinaigrette on a spoon
- ✔ Assorted sushi rolls
Tuna tataki with salmon caviar
Chilled asparagus soup with cream
Carrot soup with ginger
Tomato soup with basil
Angel hair and artichoke frittata
Konbu seaweed terrine
Prosciutto with seasonal melon
- 🍷 Moroccan lamb with tabbouleh and crispy garlic
- 🍷 Quenelle of duck rilette on rectangular toast
- ✔ Camembert with grape and nut
Smoked oysters
Oyster shooters
Smoked lamb on beetroot chutney
Prawn ceviche, lobster oil and salmon roe on a spoon

◀ 2 of 4 ▶

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | **PREMIUM COCKTAIL RECEPTION** | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | BUFFETS



PREMIUM COCKTAIL RECEPTION

HOT

Braised beef pie with pea dressing

✂ Prawn cake on sugarcane

Parmesan crusted asparagus, chive aioli

✔ Sesame crusted tuna and dipping sauce

Goat cheese tortellini and sage butter

Buttered lobster and warm cheese dip

Shallot and salmon quiche

Honey and soya flavored chicken wings with chilli sauce

Mini beef kebabs with barbecue sauce

Cheese croquettes with cranberries compote

✔ Mini pizza with mozzarella and olives

Baked sausage puffs

Chicken and pepper skewers with paprika sauce

Crumbed prawns brochette with spicy dip

✔ Vegetable spring rolls with sweet and sour sauce

Sea scallops coated with breadcrumbs

Baby spinach and beurre blanc

Prawn and scallop risotto

🌐 Chicken tikka masala curry

Roasted duck curry in spoon

Scallops on green papaya salad

Roasted pumpkin on feta tart

Marinated and charcoal grilled prawns

Herbs crumbed mini quail with yoghurt

Vol-au-vent with wild mushrooms

✔ Salmon teriyaki

✔ Tempura prawns

Gorgonzola polenta and field mushroom

Prawn and peanut Thai noodles

Sautéed prawns with garlic butter sauce

Sautéed bamboo bok choy and Chinese greens



PREMIUM COCKTAIL RECEPTION

DESSERTS

Mini fruit tartlets

🍷 Mini strudel filled with apples and nuts

Mini tiramisu

Puffs filled with dates and figs compote

Mini éclair with coffee, chocolate and vanilla cream

✂️ Fruit skewers with red fruit coulis

White and dark chocolate profiteroles

Mini cheesecake

✔️ Green tea mousse

Pear gratin with licorice

Chocolate dipped strawberries

Marmalade orange tartlets with saffron

Mini chocolate mint cake

Rum truffle

🍷 Profiteroles with vanilla and chocolate cream

Mini chocolate mud cake

Coconut jelly with lychee

Assorted mini French pastry

Strawberry mini tartlets

Mini strudel filled with apricot and nuts

Orange flavoured chocolate mousse

Watermelon cube with aged balsamic vinegar

✂️ Saffron champagne sorbet

Carrot clementine sorbet

Cucumber sorbet

✂️ Apple rosemary juice



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



LOCAL ORIGINS

COLD

White Japanese uri melon and deep fried river shrimp
Soya sauce flavored salmon caviar in bamboo
Herring roe with konbu seaweed
Foie gras and Japanese spiced fruits covered by saimaki shrimp
Yuba in houzuki fruit



Japanese tofu jelly
Folded green tea soba noodle

HOT

Sesame seed tofu with yuzu miso
Steamed small skinned potato
Domestic Iwate chicken yakitori
Deep fried scallop with fava beans
Beef Shabu Shabu with ponzu
Baked hamaguri clam with lemon
Baked and steamed eel with soy sauce

MINIMUM 20 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | BUFFETS



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

GLOBAL KITCHEN



COLD

Chilled fava bean soup with seared scallops
Foie gras with peppered pineapple relish currants and brioche
Wasabi foam with tuna and wasabi tobiko
Asian soba noodle fork roll
Chickpea, feta and roasted garlic on a spoon
Hamachi tartare on a spoon
Dungeness crab with roasted peppers and olives
Braised kohlrabi with brunoise of vegetables and white truffle emulsion

HOT

Truffle risotto Milanese
Sea urchin soufflé in its shell
Pork shoulder braised in milk, covered with puff pastry case

DESSERT

Watermelon cube with aged balsamic vinegar
Saffron champagne sorbet
Carrot clementine sorbet
Cucumber sorbet
Apple rosemary juice

MINIMUM 20 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | **GLOBAL KITCHEN** | BUFFETS



ASIAN

COLD

Gado Gado salad, vegetables and eggs with peanut sauce

Futo Maki and Nori rolls with wasabi, pickled ginger and soya sauce

Glass noodle salad with vegetables and fried tofu

Spicy stir fried squid and vegetables with tofu

Mixed green salad

Thai beef salad with chilli and peanuts

Raw papaya salad with coriander

Vietnamese chicken salad with vegetables and chilli dressing

Octopus with bell peppers, white onion and tomato in sesame dressing

Tropical curried shrimp salad with pineapple, sultanas and shredded coconut

CONDIMENTS

Olive oil

Balsamic vinegar

Horseradish sauce

Mango and lime pickles

Mango chutney

Sambal olek

Soy sauce with chilli coriander

BREAD

Traditional baguette

Brown bread

Sour dough

Whole grain loaf

Lavash

Crissini and soft rolls



ASIAN

SOUP

Tom Yam Gung (Hot and sour prawn soup)

MAIN COURSE

Nasi Goreng, fried rice with chicken shrimp and egg

Chicken satay with peanut sauce

Malay style lamb curry

Philippines grass fish escabeche

Stir fried beef with oyster sauce

Fried chicken wontons with sweet chilli sauce

Vegetable spring rolls with plum sauce

Japanese tempura of fish, prawn, calamari and mixed vegetables

Jasmine rice

Wok-fried vegetables

DESSERT

Pineapple, papaya, guava, lime and orange segments with vanilla, ginger and cinnamon

Mango strudel with lime leaves and palm sugar sauce

Sago pudding

Date pancakes

Green tea mousse

Fried coconut bananas with caramel sauce

Coconut cream and lemon grass pudding with ginger cream sauce

MINIMUM 50 PEOPLE

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | **BUFFETS**

ASIAN | CHINESE | SEAFOOD



CHINESE

Assorted special cold appetizers
Assorted seafood and vegetable appetizers
Preserved duck eggs and cold jellyfish
Braised shrimps in chilli sauce
Deep fried chicken with Karin special sauce
Meat balls flavoured with soy sauce
Szechuan style flavoured fried tofu
Fish with pineapple and sweet and sour sauce
Taraba crab
Stewed beef and vegetables
Sautéed mixed vegetables with garlic
Egg, pork and vegetable fried rice
Canton style sautéed noodles with meat
Steamed shrimp dumplings
Steamed pork and scallop dumplings
Steamed roasted pork bun
Meat spring rolls
Coconut milk with tapioca
Assorted fruits
Steamed Mochi with egg, pork and vegetables

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | **BUFFETS**

ASIAN | **CHINESE** | SEAFOOD



SEAFOOD

COLD

Smoked salmon gravlax with lemon wedges, sour cream, capers and horseradish sauce

Salmon carpaccio

Marinated black mussels with bell peppers in spicy tomato basil sauce

Fresh oysters with condiments and sauce

Black pepper coated seared tuna

Smoked mackerel and herring

Fried calamari, fennel and spring onion with chilli and lime leaf dressing

Marinated octopus, coriander, chilli and champagne citrus vinaigrette

Thai-style stir fried squid and vegetables

Crab meat and seafood salad with mango and snow peas

Grilled asparagus with prawns and white balsamic thyme dressing

Cooked clams and vongole with saffron vegetable dressing

Nori roll, California roll and sashimi with soy sauce, wasabi and pickled ginger

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | **BUFFETS**

ASIAN | CHINESE | **SEAFOOD**



SEAFOOD

CONDIMENTS

Lemon wedges
Cocktail sauce
Capers
Horseradish sauce
Sliced red onions
Sun dried tomatoes
Black and green olives
Anchovies

BREAD

Traditional baguette
Brown bread
Country sour dough
Whole grain loaf
Lavash
Soft rolls

SOUP

Bouillabaisse with garlic bread and rouille

MAIN COURSE

Lobster, prawns and scallops tossed with mango, watercress in chablis white wine sauce



Whole baked snapper wrapped in banana leaf
Steamed mussel with basil infused tomato coulis
Salmon medallions flavoured with lemon grass
Marinated prawns with garlic chilli and fresh herbs
Stuffed calamari with seafood in tomato dill sauce
Steamed rice with pandan leaf
Steamed broccoli with ginger and roasted almond flakes

DESSERTS

Savarin with marinated fruit
Lychee flan
Mango tart
Opera cake
Spicy marinated pineapple
Assorted sliced seasonal fruit
Lemon and summer berry pannacotta

MINIMUM 50 PEOPLE

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DELUXE COCKTAIL RECEPTION | PREMIUM COCKTAIL RECEPTION | LOCAL ORIGINS | GLOBAL KITCHEN | **BUFFETS**

ASIAN | CHINESE | **SEAFOOD**



DINNER MENU A

Choose one selection per course

Traditional Italian minestrone soup

~

Slow-cooked loin of pork flavoured with orange and highlighted with a balsamic essence

Acqua pazze seafood marinara pasta

~

Mediterranean grilled vegetables and olive salad

~

Selection of freshly baked breads

~

Blood orange mousse cake with crème anglaise sauce

~

Coffee and tea

¥6,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | DINNER MENU D | DINNER MENU E | KAISEKI SET | À LA CARTE



DINNER MENU B

Choose one selection per course

King crab salad with infused tomato jelly
Confit of tuna with herbs and vegetables

~

Consommé soup with truffles
Clam chowder soup with garlic essence

~

Sautéed loin of veal with a fruit balsamic essence
Grilled sirloin of beef with a caper and horseradish sauce
Baked tilefish with fresh tomato sauce
Catch of the day fish acqua pazze style

~

Selection of freshly baked breads

~

Duo of chocolate and vanilla ice-cream with tropical fruits
served in pastry shell

Millefeuille and seasonal fruits with raspberry sauce

~

Coffee and tea

¥8,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | **DINNER MENU B** | DINNER MENU C | DINNER MENU D | DINNER MENU E | KAISEKI SET | À LA CARTE



DINNER MENU C

Choose one selection per course

Marinated salmon tartare with green mustard sauce

Smoked scallops and endive salad with kiwi dressing

~

Creamy soup of sea urchin and endive with a watercress cappuccino

Clam chowder soup with garlic essence

Penne pasta with tomato pomodoro sauce and mozzarella cheese

~

Sautéed loin of veal with fruits and balsamic vinegar

Baked beef sirloin steak with mustard and garlic

~

Selection of freshly baked breads

~

Mascarpone mousse with coffee sauce

Duo of mascarpone and chocolate mousse with raspberry sauce

~

Coffee and tea

¥10,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | DINNER MENU D | DINNER MENU E | KAISEKI SET | À LA CARTE



DINNER MENU D

Choose one selection per course

Coppa ham salad with passion fruit sauce

~

Seafood and vegetable soup with saffron

~

Baked fillet of scorpion fish with gnocchi

~

Sautéed foie gras with porcini mushroom risotto

~

Grilled fillet of beef with balsamic essence

~

Selection of freshly baked breads

~

Duo of mascarpone and chocolate mousse with raspberry sauce

~

Coffee and tea

¥10,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | **DINNER** | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | **DINNER MENU D** | DINNER MENU E | KAISEKI SET | À LA CARTE



DINNER MENU E

Choose one selection per course

Crab meat atop seasonal salad with a tamarind dressing
Prawn and scallop jelly with salmon, red beets and green asparagus, accompanied with a creamy sauce

~

Lentil and chorizo sausage soup

Consommé soup with duck confit and mushroom dumplings

~

Gratin of lobster, sole and spinach with a champagne sauce

Roasted Norwegian salmon with truffle and lemon oil

~

Tenderloin beef steak with foie gras and Madeira wine sauce

Braised rib of beef with red wine sauce

~

Selection of freshly baked breads

~

Caramel apple tart with rum flavoured crème anglaise

Duo of strawberry cream and chocolate mousse
served with raspberry sauce

~

Coffee and tea

¥12,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | DINNER MENU D | **DINNER MENU E** | KAISEKI SET | À LA CARTE



KAISEKI SET

Sautéed scallops
Egg rolls
Unkai special sushi with ginger
Egg rainbow roll
Celery rolled in bacon
Boiled vegetable in bamboo with sesame vinegar
Spicy lotus root
Japanese clear soup with pepper-tree shoot, crab meat, carrot and mushroom
Sashimi: sea bream, tuna, and aji fish or yellow tail
Boiled seasonal vegetables
Japanese Spanish mackerel and mushroom rolled in houbu leaf
Katsuo flavoured eggplant
Steamed egg hotchpotch
Seasonal sweets
Japanese seaweed noodle or rice with Japanese pickles

¥12,000 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | DINNER MENU D | DINNER MENU E | **KAISEKI SET** | À LA CARTE

À LA CARTE

SOUP

-  Clam chowder
- ✓ Creamy green pea soup
- Traditional minestrone soup
- Chicken confit and champignons mushroom soup
-  Consommé soup with truffles
- Consommé soup with duck confit and truffles
- Cock-a-leekie soup
- Creamy soup of sea urchin and endive with a cappuccino of watercress
- Seafood and vegetable soup with saffron
- Lentil and chorizo sausage soup

ENTRÉE

- Classic Caesar salad
- Smoked scallops and endive salad with kiwi dressing
-  King crab salad with infused tomato jelly
- ✓ Penne pasta with tomato pomodoro sauce and mozzarella cheese
- Shrimp salad with caponata sauce, avocado mayonnaise and citrus fruits
- Tartare of marinated northern shrimps and Ikura roe
- Sautéed foie gras with porcini mushroom risotto
- Marinated salmon tartare with green mustard sauce
- ✓ Grilled vegetables, feta cheese and olives on a bed of salad leaves
- Green asparagus and cauliflower with a herb and butter sauce

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

DINNER MENU A | DINNER MENU B | DINNER MENU C | DINNER MENU D | DINNER MENU E | KAISEKI SET | À LA CARTE



À LA CARTE

MAIN COURSE

Dijon mustard coated chicken

Grilled beef sirloin with caper and horseradish sauce

Slow-cooked loin of pork flavoured with orange and highlighted with a balsamic essence

Sautéed market fish served with a saffron sauce

Roast rack of lamb scented with rosemary

 Pan-fried sea bream Niçoise

Braised rib of beef with a creamy porcini mushroom sauce

Milanese veal escalope with rich gravy accompanied by polenta

Pan-fried beef tenderloin with red wine sauce

Roasted John Dory with a red onion marmalade

Pan-fried sea bass fillet with ginger sauce

Tenderloin beef steak with sautéed foie gras and a Madeira wine sauce

 Lasagna of vegetables with a pomodoro tomato sauce

 Stuffed eggplant, rice and vegetables

 Oven-grilled bell pepper and tomato, stuffed with herb scented rice and vegetables

DESSERT

Blood orange mousse cake with crème anglaise sauce

 Pannacotta with fresh seasonal fruits

Mille-feuille and seasonal fruits served with raspberry sauce

Blancmange, cardamom scented red fruits complemented by lychee sherbet

Soufflé of cheesecake with seasonal fruits

Red peach mousse and peach granita served with raspberry sauce

Mascarpone mousse with coffee sauce

 Caramel apple tart with rum flavoured crème anglaise

Duo of strawberry cream and chocolate mousse with raspberry sauce

 Apple jelly with fresh fruits

BANQUET – FREE DRINK SETS

3 ITEMS

Unlimited service for two hours

¥2,500

5 ITEMS

Unlimited service for two hours

¥3,000

BASE ITEMS

Beer
Soft drinks

OPTIONAL ITEMS*

Wine (red and white)
Whisky
Shouchu
Japanese Sake
Shokoshu

*¥500 each additional item

¥500 additional cost per 30 minutes

MINIMUM 20 PEOPLE

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

BANQUET – FREE DRINK SETS | À LA CARTE



À LA CARTE

WHISKY

Ballantine's Finest
Ballantine's 12y
Ballantine's 17y
The Macallan 12y
The Macallan 18y
Chivas Regal 12y
Blanton
Jack Daniel's Black
The Yamazaki 10y
The Yamazaki 12y
Hibiki 17y
Hennessy VSOP

COCKTAIL

Gin & Tonic
Vodka (tonic or soda)
Campari (soda or orange juice)
Cassis (soda or orange juice)

BEER

Suntory Premium Malts
Asahi Super Dry
Kirin Classic Lager
Kirin Ichiban Shibori
Sapporo Black Label
Sapporo Yebisu

CHAMPAGNE

Piper-Hiedsieck Brut
Laurent Perrier Brut
Moët & Chandon Brut Imperial
Dom Perignon

SPARKLING

Angeaile

1 of 2 ►



À LA CARTE

WHITE WINE

House white wine
Rully Blanc
Pouilly Fume
Chablis Grand Regnard
Meursault
Kari Bay Chardonnay

JAPANESE SAKE

Ozeki
Gekkeikan
Zuicyou
Hakkaisan
Daishichikaiden
Kubota Hekiju

SHOUCHU

Kicchomu
Bunngonosato
Ryuun

RED WINE

House red wine
Ch Plagnac
Gevrey Chambertin
Ch Meyney
Ch Priure Lichine
Kari Bay Shiraz

SHOUKOSHU

Shoukoshu 5y

SOFT DRINKS

Orange juice
Oolong or green tea
Mixed vegetable juice
Cola
Ginger ale

MINERAL WATER

Evian or Perrier

CATERING SERVICE

Our exclusive catering service enables you to enjoy an authentic party wherever you like. We deliver ANA InterContinental Tokyo's own unique cuisine and detailed service to the location you desire.

QUOTES

We are happy to prepare a quotation based on the format and budget of your event.

FLEXIBLE ARRANGEMENT AND PLANNING

All kinds of services can be arranged, such as display signs, directions signs, audio equipment, companions, concierge service, commemorative items, gift, photography and more.

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | FULL DAY MEETING WITH LUNCH | HALF DAY MEETING WITH LUNCH
HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN

FULL DAY MEETING WITH LUNCH*

Venue rental of one main meeting room up to 8 hours

~

A choice of working lunch: Western light buffet or a sandwich buffet or a Chinese light buffet or a Japanese bento box

~

AM and PM coffee and tea break with a selection of snacks

~

Coffee or tea service upon arrival

~

Wired Internet access for planner

~

All day mineral water, Oolong tea and mints

~

1 set of LCD projector, screen, mic and podium

~

Meeting stationery

Projector resolution and screen size designated by hotel.

Preferred accommodation rate for delegate.

**Not applicable at small business meeting rooms on 6th floor.*

¥17,500 per person

**PRICE INCLUDES 10% SERVICE CHARGE AND
5% SALES TAX. APPLICABLE FOR 10-50 DELEGATES.**

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | **FULL DAY MEETING WITH LUNCH** | HALF DAY MEETING WITH LUNCH
HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN

HALF DAY MEETING WITH LUNCH*

Venue rental up to 4 hours

~

A choice of working lunch: Western light buffet or a sandwich buffet or a Chinese light buffet or a Japanese bento box

~

AM and PM coffee and tea break with a selection of snacks

~

Coffee or tea service upon arrival

~

Wired Internet access for planner

~

All day mineral water, Oolong tea and mints

~

1 set of LCD projector, screen, mic and podium

~

Meeting stationery

Projector resolution and screen size designated by hotel.

Preferred accommodation rate for delegate.

**Not applicable at small business meeting rooms on 6th floor.*

¥12,500 per person

PRICE INCLUDES 10% SERVICE CHARGE AND
5% SALES TAX. APPLICABLE FOR 10-50 DELEGATES.

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | FULL DAY MEETING WITH LUNCH | **HALF DAY MEETING WITH LUNCH**

HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN



HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH*

Venue rental up to 4 hours

~

AM and PM coffee and tea break with a selection of snacks

~

Coffee or tea service upon arrival

~

Wired Internet access for planner

~

All day mineral water, Oolong tea and mints

~

1 set of LCD projector, screen, mic and podium

~

Meeting stationery

Projector resolution and screen size designated by hotel.

Preferred accommodation rate for delegate.

**Not applicable at small business meeting rooms on 6th floor.*

¥9,500 per person

PRICE INCLUDES 10% SERVICE CHARGE AND
5% SALES TAX. APPLICABLE FOR 10-50 DELEGATES.

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | FULL DAY MEETING WITH LUNCH | HALF DAY MEETING WITH LUNCH

HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN



EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN*

Venue rental of one 6th floor meeting room up to 8 hours

~

Boardroom setting

~

A bottle of mineral water and mints

~

1 set of LCD projector and screen

Projector resolution and screen size designated by hotel.

Preferred accommodation rate for delegate.

**Applicable at small business meeting rooms on 6th floor only.
Some rooms are not equipped with TV monitor.*

¥13,500 per person

PRICE INCLUDES 10% SERVICE CHARGE AND
5% SALES TAX. APPLICABLE FOR 6-14 DELEGATES.

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | FULL DAY MEETING WITH LUNCH | HALF DAY MEETING WITH LUNCH

HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN



EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN

Venue rental of one 6th floor meeting room up to 4 hours

~

Boardroom setting

~

A bottle of mineral water and mints

~

1 set of LCD projector and screen

Projector resolution and screen size designated by hotel.

Preferred accommodation rate for delegate.

**Applicable at small business meeting rooms on 6th floor only.
Some rooms are not equipped with TV monitor.*

¥8,500 per person

PRICE INCLUDES 10% SERVICE CHARGE AND
5% SALES TAX. APPLICABLE FOR 6-14 DELEGATES.

INTRODUCTION | BREAKFAST | BREAKS | BUFFET LUNCH | RECEPTION | DINNER | BEVERAGES | PACKAGES

CATERING SERVICE | FULL DAY MEETING WITH LUNCH | HALF DAY MEETING WITH LUNCH

HALF DAY MEETING WITHOUT LUNCH | EXPRESS MEETING FULL DAY PLAN | EXPRESS MEETING HALF DAY PLAN