



Summer Party Plan

日比谷松本楼 本店



夏のご宴会プラン

開催期間：7月28日(月)～9月12日(金)



今年も、**生ビール**を
※フリードリンクプランBのみ
お楽しみいただける
期間限定のプランを
ご用意いたしました。



buffetお料理プラン

A_PLAN 5,800yen

スタンダードプラン

B_PLAN 7,000yen

グレードアッププラン



フリードリンクプラン

A_PLAN 2,000yen

瓶ビール・ウィスキー・ソフトドリンク

B_PLAN 2,500yen

生ビール・ワイン・ウィスキー・ソフトドリンク

※価格には税金とサービス料が含まれています

♪ お料理のプランを2種類、ドリンクのプランを2種類、
♪ お好みの組み合わせで、ご利用くださいませ。 ♪

プラン内容

- ・お料理・お飲物・個室料
- ・サービス料・消費税

ご利用案内

- ・2時間制・個室宴会場
- ・立食形式・15名様より

オプション

- ・ご利用時間の延長は30分毎におひとり様 ￥1,500
- ・着席buffet形式へのご変更はおひとり様 ￥1,000

〈ご予約・お問い合わせ〉

03-3503-1453

宴会営業
(10:00~20:00)



HIBIYA Matsumotoro

SINCE 1903



A_PLAN

< 冷製料理 >

シャルキュトリーカプレーゼ

ローストポーク ラビゴットソース

スモークサーモンとカマンベールチーズ

< 温製料理 >

ビーフカレー

シーフードプロシエットアイオリソース添え

ピッツァ マルゲリータ

骨付きフランクフルト&スモークベーコン

スパイシーポテトとオニオンリングフライ

ハンバーグモルターブソース

クロワッサンサンド2種

プティガトー アソルティ

B_PLAN

< 冷製料理 >

シャルキュトリーカプレーゼ

ローストビーフ ジャルディニエール

ずわい蟹と穴子のライスペーパー巻き

スモークサーモンとカマンベールチーズのカナッペ仕立て

< 温製料理 >

ビーフカレー

カサゴのペシュール

アスパラ生ハム巻き ムースリーヌグラタン

帆立のムニエル ケッパーソース・焼き鳥 3種

季節の野菜パスタ・小海老のフリット&オニオンリング

ピッツァ マルゲリータ

プティガトーアソルティ

※食材の仕入れ状況によりメニューは
変更になる場合があります。