



プラン特典

室料2時間無料

札幌
エリア

30名様より
承ります*1

一年の締めくくりとはじまりに。冬のパーティーもTKPにおまかせください。

TKP

2024

10/1
火

2025

2/28
金

忘・新年会 プラン

お料理
Food Menu

立食ビュッフェ形式

立食
ビュッフェ

Plan
A

お一人様
4,000円
(税込 4,400円)



10品

- ・武田製玉部の玉子焼きサンド
- ・花畑牧場のモッツアレラチーズとサーモンのコンビネーション
- ・鶏胸肉の冷製 特製ゴマダレと共に
- ・生ハムと果実のアンティパスト
- ・鮭のちまんちまん焼き
- ・重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ・アンチョビ香るシーフードピラフ
- ・キノコとベーコンのペネネカルボナーラ
- ・京樽の豆茶きん鮓
- ・デザート盛り合わせ

立食
ビュッフェ

Plan
B

お一人様
6,000円
(税込 6,600円)



13品

- ・武田製玉部の玉子焼きサンド
- ・花畑牧場のモッツアレラチーズとサーモンのコンビネーション
- ・本ズワイガニと根菜の湯葉巻き
- ・特選パテとロースハム盛り合わせ
- ・豚バラ肉のカルボナーダ風 インカのめざめを添えて
- ・若鶏のエスニック風
- ・鮭のちまんちまん焼き
- ・重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ・牛肉のしゃぶしゃぶ ゴマたれ ポン酢
- ・京樽の豆茶きん鮓
- ・ペネネアラビアータ
- ・上握り寿司
- ・デザート盛り合わせ

DrinkOption

ピーチリキュール
カシスリキュール
飲み放題 追加

お一人様
+500円
(税込 550円)

一部にサントリー商品を使用した特別なドリンクプラン

サントリー ドリンクプラン
Suntory Drink Plan 2,000円 (税込 2,200円)

瓶ビール (ザ・プレミアム・モルツ500ml)	ウーロン茶
ビアボール 「お1人様1杯」	オレンジジュース
ウイスキー (角・ジムビーム・トリスいすれか)	ジンジャーエール
ジン(翠)	コーラ
ワイン(赤・白)	炭酸水
焼酎(麦・芋)	ミネラルウォーター

*銘柄表記のないものはサントリー製品以外の商品が含まれる場合がございます。

サントリードリンクプラン 限定オプション

生ビール
飲み放題 変更 +1,500円
(税込 1,650円)

*乾杯は瓶ビールとなります。
*提供はフラップにてお客様によるセルフ対応となります。

スタンダードドリンクプラン
Standard Drink Plan 2,000円 (税込 2,200円)

瓶ビール(500ml)	ウイスキー	コーラ
ワイン(赤・白)	ウーロン茶	炭酸水
焼酎(麦・芋)	オレンジジュース	ミネラルウォーター
レモンサワー	ジンジャーエール	

ソフトドリンクプラン
Soft Drink Plan 1,000円 (税込 1,100円)

ウーロン茶	ジンジャーエール	炭酸水
オレンジジュース	コーラ	ミネラルウォーター

お飲み物
Drink Menu

2時間
飲み放題*2

*1: 会後の懇親会のご利用は20名様より承ります。
*2: 一部除く。

TKP Winter Party Plan



株式会社ティーケーピー 北海道支店

ご予約・お問合せ ☎ 011-600-2607

受付時間
9:00-18:00



札幌エリアの
パーティープランは
こちら

TKP 忘・新年会 プラン

2024 10.1 火 > 2025 2.28 金

TKP WINTER PARTY PLAN

有名店とのコラボメニューやお料理をスタッフがその場で取り分けてご提供するライブステーションメニューをご用意しております。



Special

牛肉のしゃぶしゃぶ ゴマたれ/ポン酢

贅沢な牛肩ロースのスライスと新鮮なお野菜を、その場で昆布出汁にくぐらせてご提供いたします。特選ゴマダレとポン酢の2種類からお好みでお召し上がりください。

ライブ プランB

Collaboration

重慶飯店

重慶飯店監修 海老のチリソース煮



四川料理の老舗、重慶飯店監修。爽やかな辛さと香りを感じる海老のチリソースと、フワフワたまごのハーモニー。本場の伝統を受け継いだ味わい深い本格四川料理をご堪能ください。

北海道・十勝 花畑牧場

花畑牧場の モッツアレラチーズと サーモンのコンビネーション



上質な生乳から作られた花畑牧場のモッツアレラは、上品な甘さとフレッシュな生乳の香りと味が特徴です。それにサーモンの旨味を合わせて味わい深い一品に仕上げました。

京樽

京樽の 豆茶きん鮓



焼穴子、中具(刻み椎茸と刻みかんぴょうを煮詰めた物)、きくらげ、柚子、のり、ごまをバランス良く混ぜ込んだご飯を薄焼き卵で包みました。愛され続けて90年。伝統の味に帆立をのせた「冬の茶きん鮓」をご賞味ください。

武田製玉部

武田製玉部の 玉子焼きサンド



長きにわたり培われた玉子焼きの技術により、お客様の声から創意工夫した味と食感の玉子焼きをお届けいたします。この味をサンドウィッチでお楽しみください。

Option

パーティーをより華やかに! 充実のオプションメニュー (有料)



ホールケーキ

8~10名分 **13,000円**~
(税抜)
(税込14,300円)

※要別途配送料



寿司屋台

お1人様 **2,300円**~
(税抜)
(税込2,530円)

※50名以下要相談



マグロ解体ショー

時価 参考価格 **50万円**~
(税抜)
(税込55万円)



カービングサービス

50,000円~
(税抜)
(税込55,000円)

オプションメニューは、日程によりお受けできない場合もございます。詳細料金については、担当までお問合せください。

【お申込み】11日前まで(土日祝除く) 【数量変更】5日前まで(土日祝除く)

※数量変更は、申込時の人数の10%の増減まで承ります。(人数が100名以上の場合は増減10名まで) ※数量変更による減額の場合は、キャンセル料が発生する場合がございます。詳細はTKPキャンセルポリシーよりご確認ください。
 ※期限を過ぎた場合のご依頼はご相談ください。 ※日程によりお受けできない場合がございます。 ※材料入荷状況により料理内容が若干異なる場合がございます。 ※各料金には、ケータリングフィー、サービス料が含まれます。
 ※懇親会を2時間以上ご利用される場合は、事前にご相談ください。 ※終了時間が22時以降の場合は別途深夜料金税別20,000円を頂戴いたします。 ※お持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。
 ※会合後の懇親会のご利用は20名様〜、懇親会のみご利用の場合は30名様〜承ります。 ※お料理とドリンクプランは同数のご注文をお願いいたします。 ※卓盛りプラン、着席ビュッフェプランをご希望の場合はご相談ください。
 ※写真はイメージです。