

新しい出会い
新しい門出

春

2時間
室料無料

2025 3/1土 ▶ 5/31土

TKPのパーティープラン

仙台
エリア

30名様より
承ります

大切な仲間を送り出し迎え入れる歓送迎会
心温まるひとときに最適なプランをご用意しております。



Food Menu お料理

Plan
A

お一人様
4,000円
(税込 4,400円)

10品

+ドリンク代別途

- ◆ 武田製玉部の玉子焼きサンド
- ◆ スモークサーモンとサルサヴェルデのロシア風カナッペ
- ◆ シャルクトリー盛り合わせ
- ◆ アジュール竹芝「運」特製菜の花と蛭烏賊 ポン酢ジュレと共に
- ◆ 名古屋錦 和食処「伊勢」特製若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて
- ◆ 重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ◆ 白身魚のブルゴーニュ風 トマトソースにマッシュポテト添え
- ◆ 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- ◆ 博多天神「ル・ブション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆ ずんだプリンとプチケーキ



Plan
B

お一人様
6,000円
(税込 6,600円) 13品

+ドリンク代別途

- ◆ 武田製玉部の玉子焼きサンド
- ◆ スモークサーモンとサルサヴェルデのロシア風カナッペ
- ◆ 本ズワイ蟹とグリーンアスパラガスの冷製蟹味噌ソース柚子風味
- ◆ アジュール竹芝「運」特製菜の花と蛭烏賊 ポン酢ジュレと共に
- ◆ 上握り寿司
- ◆ 冷製ローストビーフ 和風ソース
- ◆ 桜の葉香る豚肩ロースの蒸し焼き 桜のタルタルソース
- ◆ 名古屋錦 和食処「伊勢」特製若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて
- ◆ 重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ◆ 白身魚とハマグリ、ムール貝のブレゼ 香草風味
- ◆ 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- ◆ 博多天神「ル・ブション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆ ずんだプリンとプチケーキ



Drink Menu お飲み物

2時間
飲み放題*

*一部除く

サントリー ドリンクプラン お一人様 2,000円
Suntory Drink Plan (税込 2,200円)

- ◆ 瓶ビール
- ◆ ピアボール
- ◆ 焼酎 (麦/芋)
- ◆ ウイスキー
- ◆ ジン (翠)
- ◆ ウーロン茶
- ◆ オレンジジュース
- ◆ ミネラルウォーター
- ◆ 炭酸水



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 追加 お一人様 +1,500円
(税込 1,650円)

※乾杯は瓶ビールとなります。
※提供はフラコ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 お一人様 2,000円
Standard Drink Plan (税込 2,200円)

- ◆ 瓶ビール
- ◆ 焼酎 (麦/芋)
- ◆ ウイスキー
- ◆ カシスソーダ
- ◆ カシスオレンジ
- ◆ ファジーネーブル
- ◆ レゲエパンチ
- ◆ 梅酒
- ◆ ウーロン茶
- ◆ オレンジジュース
- ◆ ミネラルウォーター
- ◆ 炭酸水

ソフトドリンクプラン お一人様 1,000円
Soft Drink Plan (税込 1,100円)

- ◆ ウーロン茶
- ◆ オレンジジュース
- ◆ コーラ
- ◆ ミネラルウォーター
- ◆ 炭酸水

Drink Option オプション

ワイン (赤・白)
飲み放題 追加

お一人様 税抜
+500円
(税込 550円)



日本酒
飲み放題 追加

お一人様 税抜
+800円
(税込 880円)



TKPガーデンシティ仙台駅北 限定 スペシャルプラン

Plan
S

お一人様
8,000円
(税込 8,800円)

14品

+ドリンク代別途

- ◆ プリンの前菜2色 鴨肉とスモークサーモン
- ◆ 魚介とコンソメのムースリーヌ ペビー帆立と花びら百合根
- ◆ トリュフ香る生ハムと洋梨のシトロン風味 サラダタブレット添えて
- ◆ アジュール竹芝「運」特製菜の花と蛭烏賊 ポン酢ジュレと共に
- ◆ 本ズワイ蟹とグリーンアスパラガスの冷製蟹味噌ソース柚子風味
- ◆ 上握り寿司
- ◆ 博多天神「ル・ブション」特製豚バラ肉の白ワイン煮込み リヨンの思い出
- ◆ オマール海老と白身魚とムール貝、ハマグリブレゼ 香草風味
- ◆ 名古屋錦 和食処「伊勢」特製若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて
- ◆ 重慶飯店監修 海老のチリソース煮
- ◆ 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- ◆ ローストビーフ カットサービス
- ◆ 桜鯛のしゃぶしゃぶ
- ◆ ずんだプリンとプチケーキ フルーツの彩り



Spring Party Plan 2025



株式会社ティーケーピー 東北支店

ご予約・お問合せ ☎ 022-200-2607

受付時間
9:00-18:00



仙台エリアの
パーティープランは
こちら

春 TKP 2025 3/1(土) 5/31(土)

のパーティープラン

Spring Party Plan 2025

*ドリンク料金およびメニューは表面をご覧ください。

Plan C
お一人様 [税抜]
4,000円
(税込 4,400円)
+ドリンク代別途 **10品**

- ◆特製サンドウィッチ
- ◆オリジナルフィンガーフード
- ◆シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆魚介のサラダ仕立て
- ◆鶏肉と旬菜の温製
- ◆季節のピラフ
- ◆旬魚の一皿 特製ソース
- ◆具沢山焼きそば
- ◆シェフのスペシャリテ
- ◆デザート盛り合わせ



Plan D
お一人様 [税抜]
6,000円
(税込 6,600円)
+ドリンク代別途 **13品**

- ◆特製サンドウィッチ
- ◆オリジナルフィンガーフード
- ◆魚介のサラダ仕立て
- ◆豪華ちらし寿司
- ◆ローストビーフ 特製ソース
- ◆やわらか豚肉の特製料理
- ◆鶏肉と旬菜の温製
- ◆海老のチリソース
- ◆白身魚のソテー 季節のソース
- ◆具沢山焼きそば
- ◆彩り野菜のドリア
- ◆シェフのスペシャリテ
- ◆デザート盛り合わせ



Collaboration コラボレーション

有名店の味をTKPの懇親会でお愉しみいただけます。

CHUNGKING CHINESE SZECHWAN RESTAURANT プランA・B・S

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。

武田製玉部 プランA・B

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愉しみください。

一風堂監修の
本格派

日本だけでなく、今や世界各国へ展開している一風堂が監修した博多ラーメン。豚骨のうま味を抽出した香り豊かなスープに、ストレート細麺がよく絡みます。ぜひ、本格博多ラーメンをご堪能ください。

一風堂監修 博多とんこつ

プランA・B・S
一風堂監修 博多とんこつラーメン

Restaurant レストラン特製

全国にあるTKPレストランの特製メニューが懇親会に初登場。それぞれの春の味覚をお愉しみください。

プランA・B・S

アジュール竹芝「漣」特製 菜の花と蛸烏賊 ポン酢ジュレと共に

菜の花のほんのりとした苦味と爽やかな香りに、蛸烏賊の旨味と甘味を合わせました。春らしい味わいとポン酢ジュレの爽快感をアクセントとしてお愉しみください。

会席レストラン 東京都・竹芝

伊豆七島への玄関口で
味わう旬の素材

おまかせ会席
漣～さざなみ～

ACCESS
JR山手線・京浜東北線 /
東京モノレール「浜松町駅」
北口 徒歩 7分

プランA・B・S

名古屋錦 和食処「伊勢」特製 若鶏の木の芽味噌焼き 旬菜を添えて

青山椒の新芽と西京味噌を合わせたものを、やわらかい若鶏のもも肉に塗って焼き上げました。春の香りを感じられる一品です。

和食レストラン 愛知県・名古屋

洗練された純和風の空間

和食処 伊勢

ACCESS
名古屋市営地下鉄
東山線・名城線「栄駅」
2番出口 徒歩 1分

プランA・B

博多天神「ル・ブション」特製 カラフル野菜の ミートドリア

プランS

博多天神「ル・ブション」特製 豚バラ肉の白ワイン煮込み リョンの思い出

フレンチレストラン 福岡県・天神

地元の味をいかした
カジュアルフレンチ

ル・ブション

ACCESS
福岡市営地下鉄七隈線
「天神南駅」徒歩1分
西鉄天神大牟田線
「西鉄福岡駅」徒歩3分

【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。 ※お持ち帰りに関しては衛生上の観点からお断りしております。
※30名様よりご注文承ります。 ※会議室利用と合わせてご利用の場合、20名様よりお受けいたします。 ※写真はイメージです。