

新しい出会い  
新しい門出

# 春

2時間  
室料無料



大阪  
エリア

20名様より  
承ります

## TKP の パーティープラン

### Spring Party Plan 2025

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。

2025 3/1<sub>土</sub> ▶ 5/31<sub>土</sub>

#### Food Menu

お料理

Plan

A

お一人様  
[税抜]  
4,000円  
(税込 4,400円)

10品

- ◆ 武田製玉部の玉子焼きサンド
- ◆ スモークサーモンとサルザヴェルデのロシア風カナッペ
- ◆ シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆ アジュール竹芝「蓮」特製菜の花と蛸烏賊 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・フション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆ シェパティシエ監修 デザートの盛り合わせ



Plan

B

お一人様  
[税抜]  
6,000円  
(税込 6,600円)

13品

- ◆ 武田製玉部の玉子焼きサンド
- ◆ スモークサーモンとサルザ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「蓮」特製菜の花と蛸烏賊 ポン酢ジュレと共に
- ◆ 上握り寿司
- ◆ 冷製ローストビーフ 和風山葵ソース
- ◆ 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・フション」特製カラフル野菜のミートドリア
- ◆ シェパティシエ監修 デザートの盛り合わせ



Plan

C

お一人様  
[税抜]  
4,000円  
(税込 4,400円)

10品

- ◆ ミニバーガー
- ◆ スモークサーモンと特製ソースのブリニ
- ◆ シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆ 蛸烏賊と菜の花のポン酢ジュレ
- ◆ 握り寿司盛り合わせ
- ◆ 国産鶏もも肉の木の芽味噌焼き 季節の野菜添え
- ◆ 海老のチリソース ス克蘭ブルエッグ添え
- ◆ 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
- ◆ 彩野菜のミートドリア
- ◆ デザート盛り合わせ



#### Drink Menu

お飲み物

2時間  
飲み放題

##### サントリー ドリンクプラン Suntory Drink Plan

お一人様 2,000円 (税込 2,200円)

- |               |           |
|---------------|-----------|
| 瓶ビール          | ウーロン茶     |
| (サ・プレミアム・モルツ) | オレンジジュース  |
| ウイスキー         | 炭酸水       |
| 焼酎(芋/麦)       | ミネラルウォーター |
| レモンサワー        |           |
| ジン(翠)         |           |

##### 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。  
※提供はブラコップにてお客様によるセルフ対応となります。



##### プレミアムドリンクプラン Premium Drink Plan

お一人様 2,500円 (税込 2,750円)

- |                      |           |
|----------------------|-----------|
| 瓶ビール                 | ウーロン茶     |
| 焼酎(麦/芋)              | オレンジジュース  |
| ウイスキー                | コーラ       |
| レモンサワー               | ジンジャーエール  |
| カクテル<br>(カシス/ビーチ/紅茶) | ミネラルウォーター |
| ワイン(赤/白)             | 炭酸水       |



##### Drink Option オプション

##### スタンダードドリンクプラン Standard Drink Plan

お一人様 2,000円 (税込 2,200円)

- |         |           |
|---------|-----------|
| 瓶ビール    | ウーロン茶     |
| 焼酎(芋/麦) | オレンジジュース  |
| ウイスキー   | コーラ       |
| レモンサワー  | ミネラルウォーター |
|         | 炭酸水       |

日本酒(常温)  
飲み放題 追加

お一人様 税抜  
+500円  
(税込 550円)



ワイン(赤・白)  
飲み放題 追加

お一人様 税抜  
+500円  
(税込 550円)



カクテル  
(カシス・ビーチ・紅茶)  
飲み放題 追加

お一人様 税抜  
+500円  
(税込 550円)



株式会社ティーケーピー 関西支店

ご予約・お問合せ



受付時間  
9:00-18:00



大阪エリアの  
パーティープランは  
こちら

# 春のパーティープラン

TKP

大阪 エリア

2025 3/1(土) ▶ 5/31(土)

## Spring Party Plan 2025

Collaboration  
コラボレーション

有名店の味をTKPの懇親会でお楽しみいただけます。



プランA・B

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。



プランA・B

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。



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。

博多とんこつ

プランA・B

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楽しみください。



プランA・B

アジュール竹芝「連」特製  
菜の花と蛭烏賊  
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、蛭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楽しみください。

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  
連～さざなみ～

おまかせ会席  
連さざなみ

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

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

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「リ・ブション」特製  
カラフル野菜の  
ミートドリア

香り高いバターライス、コク深いミートソース、濃厚なベシャメルソース。素材でどこか懐かしさのある味わいをお楽しみください。

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

LE BOUCHON

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。 ※お持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。 ※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。 ※20名様よりご注文承ります。  
※写真はイメージです。