



新しい出会い
新しい出会い

春

2時間
室料無料

TKPのパーティープラン

札幌・帯広
エリア

30名様より
承ります

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_土 ▶ 5/31_土

Food Menu

お料理

Plan A
お一人様
4,000円〔税抜〕 10品
(税込 4,400円)

- 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- 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
- シャルキュトリ盛り合わせ
- 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 マッシュポテト添え
- 【日替わりメニュー】 とんこつラーメン または 桜エビとアスパラの塩焼きそば
- 博多天神「ル・ブション」特製 カラフル野菜のミートドリア
- シェフパティシエ監修 デザートの盛り合わせ



Plan B
お一人様
6,000円〔税抜〕 13品
(税込 6,600円)

- 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- 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「蓮」特製 菜の花と蛸烏賊 ポン酢ジュレと共に
- 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
- 上握り寿司
- シェフパティシエ監修 デザートの盛り合わせ



Plan S
お一人様
8,000円〔税抜〕 14品
(税込 8,800円)

- 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 ベ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 サラダテーブルを添えて
- 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
- 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
- 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
- ローストビーフ カuttingサービス
- 桜鯛のしゃぶしゃぶ
- 一風堂監修 博多とんこつラーメン
- 上握り寿司
- シェフパティシエ監修 デザートの盛り合わせ フルーツの彩り



Drink Menu

お飲み物

2時間 飲み放題^{*2}

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
お一人様 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 |
| ピアボール | コーラ |
| 「お一人様一杯」 | ジンジャーエール |
| ウイスキー (角・ジムビーム・トリスいづれか) | オレンジジュース |
| ジン(翠) | 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
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(500ml) | 日本酒 | ジンジャーエール |
| 焼酎 | ピーチリキュール | オレンジジュース |
| ウイスキー | カシスリキュール | 炭酸水 |
| レモンサワー | ウーロン茶 | ミネラルウォーター |
| ワイン(赤・白) | コーラ | |

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



LIVE
Cutting
サービス

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

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

*1: 会合後の懇親会のご利用は20名様より承ります。 *2: 一部除く。



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

春のパーティープラン

TKP 2025 3/1(土) ▶ 5/31(土)

TKP Spring Party Plan

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。

中・華・四・川・料・理
CHUNGKING CHINESE SZECHWAN RESTAURANT

重慶飯店




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・S

重慶飯店監修 海老のチリソース煮

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。



※調理例

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楽しみください。



プランA・B・S

アジュール竹芝「連」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さ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〜



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
名古屋市内地下鉄 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「レ・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「レ・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

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

Option
オプション

パーティーをより華やかに！ 様々なオプションメニュー（有料）をご用意しております。下記以外もお気軽にご相談ください。

札幌エリア限定

カービングサービスは 帯広エリアでも対応可能



ホールケーキ



マグロ解体ショー



カービングサービス



ダイジェスト
エンドロールムービー

当日に
撮影・編集・放映!

【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。事前にご相談ください。
※お持ち帰りにつきましては衛生上の観点からお断りしております。 ※会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。