

新しい出会い  
新しい出会い

# 春

2時間  
室料無料

## のTKPのパーティープラン

2025 3/1 土 ▶ 5/31 土

東京・横浜  
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** <sup>[税抜]</sup>  
(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「蓮」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 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
- ◆ 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** <sup>[税抜]</sup>  
(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 菜の花と蛭烏賊 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、ムール貝のプレゼ 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** <sup>[税抜]</sup>  
(税込 8,800円) **14品**

- ◆ プリニの前菜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 サラダブレを添えて
- ◆ アジュール竹芝「蓮」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
- ◆ 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、のプレゼ 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



LIVE  
Cutting  
サービス



### Drink Menu お飲み物

2時間 飲み放題\* \*一部除く

## TKP Spring Party Plan

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 **1,800円** <sup>[税抜]</sup>  
Suntory Drink Plan (税込 1,980円)

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 瓶ビール<br>(ザ・プレミアム・モルツ 500ml)<br>「お一人様一本」 | ジン(翠)<br>焼酎(麦・芋)<br>ウーロン茶    |
| ビアホール<br>「お一人様一杯」                       | ウーロン茶                        |
| ウイスキー<br>(角・ジムビーム・トリスいづれか)              | オレンジジュース<br>ミネラルウォーター<br>炭酸水 |

\*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 追加 **+1,500円** <sup>[税抜]</sup>  
(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 **2,500円** <sup>[税抜]</sup>  
Premium Drink Plan (税込 2,750円)

- |                         |                  |                   |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| 瓶ビール(500ml)<br>「お一人様一本」 | 焼酎(麦・芋)<br>ウイスキー | ウーロン茶<br>オレンジジュース |
| スパークリングワイン<br>「お一人様一杯」  | 日本酒<br>ジン        | コーラ<br>ジンジャーエール   |
| ワイン(赤・白)                | カシス              | ミネラルウォーター<br>炭酸水  |

スタンダードドリンクプラン **1,500円** <sup>[税抜]</sup>  
Standard Drink Plan (税込 1,650円)

- |                         |                           |                              |
|-------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 瓶ビール(500ml)<br>「お一人様二本」 | 焼酎(麦・芋)<br>ウイスキー<br>ウーロン茶 | オレンジジュース<br>ミネラルウォーター<br>炭酸水 |
|-------------------------|---------------------------|------------------------------|

### Drink Option オプション

ハイボール  
ラウンドスタッフ  
専用ユニフォームのスタッフが  
ハイボールをお客様の前で注ぎます

お一人様 **+1,500円** <sup>[税抜]</sup>  
(税込 1,650円)  
※懇親会  
2時間の場合



瓶ビール  
飲み放題 追加  
お一人様 **+1,000円** <sup>[税抜]</sup>  
(税込 1,100円)



ワイン(赤・白)  
飲み放題 追加  
お一人様 **+500円** <sup>[税抜]</sup>  
(税込 550円)



株式会社ティーケーピー

ご予約・お問合せ ☎ **03-4577-9241**

受付時間  
9:00 - 18:00



東京エリアの  
パーティープランは  
こちら



# 春のパーティープラン

## TKP Spring Party Plan

Collaboration 有名店の味をTKPの懇親会でお楽しみいただけます。  
 コラボレーション

### 重慶飯店



プランA・B・S

#### 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。

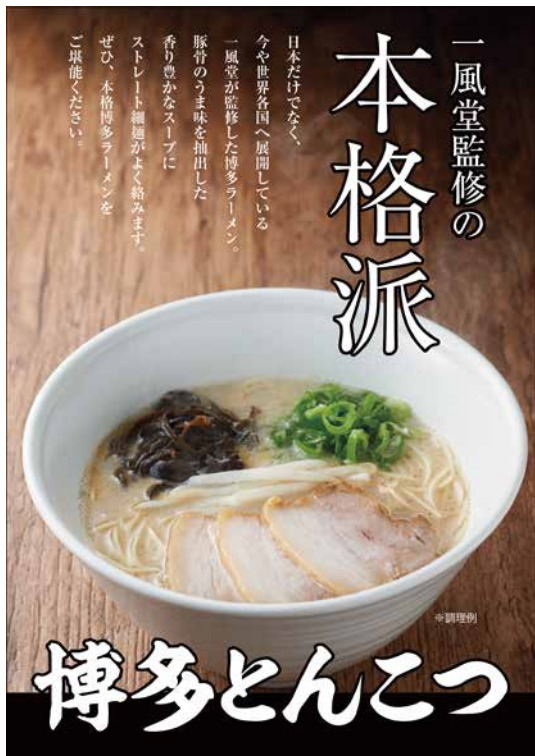
### 武田製玉部



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・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〜

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

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 リヨンの恵い出

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

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



### 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。下記以外にもお気軽にご相談ください。



#### ハイボールラウンドスタッフ

スポーツシーンでお馴染みの売子子がTKPの会場内を専用ユニフォームで回ります。人気のハイボールをお客様の前で注ぎますのでぜひご体験ください。

\*スタッフ人数はご参加者数、会の内容に合わせ、当社側で人数設定をさせていただきます。

お一人様  
+1,500円  
(税込1,650円)  
※懇親会2時間の場合



ホールケーキ



マジックショー



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。 ※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。  
 ※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。 ※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。  
 ※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。 ※お持ち帰りにつきま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。 ※写真はイメージです。