

個室で
ゆっくり

朋有り。遠方より来る。また楽しからずや。

同窓会・同好会プラン

「相変わらず辛口だなあ。髪の毛も体型も変わっても、これだけは変わらないらしいね。」
さあ、一献。また一献。杯を重ねれば、君も僕も高下駄、マントのあの時代へ。(ちょっと、古過ぎ?)

特典

- ★ 個室室料不要 (第一・第二会議室は2時間、ホールは3時間まで室料不要。ただし午後9時まで)
- ★ マイク・クローク番号札貸し出しあり (クロークはご使用いただけません)
- ★ 10名様以上の会は全員にグラスワインをサービス

ご使用の際はテーブル
クロスをおかけします

★下記以外にも、ご予算に応じ、料理の内容、ご使用時間等をご相談に応じます。

ホール



立食スタイル

50~150人

着席スタイル

50~90人

お一人様3500円プラン

《和食》

- 1 飛竜頭と京野菜の炊き合わせ
- 2 茶碗蒸し
- 3 豆腐と海草のポン酢サラダ
- 4 山芋ステーキ、海老と貝柱の餡かけ
- 5 鮭の味噌マヨネーズ焼き、茸添え
- 6 ごはんと季節の香の物
- 7 ゆずシャーベット
- 8 コーヒー

《中華》

- 1 本日の前菜3種盛り合わせ
- 2 季節の野菜、鶏肉、椎茸のスープ
- 3 五目春巻
- 4 海老チリソース
- 5 牛肉と青梗菜X0醬炒め
- 6 さっぱり葱そば
- 7 杏仁豆腐
- 8 コーヒー

《和洋中》

- 1 シェフおすすめサラダ
- 2 三色サンドウィッチ
- 3 太巻き、いなり、細巻き寿司盛り合せ
- 4 海老マヨネーズ
- 5 鶏肉の竜田上げ
- 6 胡瓜、ワカメ、大和芋の三杯酢
- 7 季節のフルーツゼリー
- 8 コーヒー

お一人様4000円プラン

《和食》

- 1 飛竜頭と京野菜の炊き合わせ
- 2 茶碗蒸し
- 3 豆腐と海草のポン酢サラダ
- 4 山芋ステーキ、海老と貝柱の餡かけ
- 5 鰻の柳川風
- 6 お刺身盛り合わせ
- 7 もりそば
- 8 ゆずシャーベット
- 9 コーヒー

《中華》

- 1 本日の前菜3種盛り合わせ
- 2 季節の野菜、鶏肉、椎茸のスープ
- 3 五目春巻
- 4 海老チリソース
- 5 牛肉と青梗菜X0醬炒め
- 6 豆腐の野菜あんかけ
- 7 さっぱり葱そば
- 8 杏仁豆腐
- 9 コーヒー

《和洋中》

- 1 シェフおすすめサラダ
- 2 三色サンドウィッチ
- 3 太巻き、いなり、細巻き寿司盛り合せ
- 4 海老マヨネーズ
- 5 鶏肉の竜田上げ
- 6 中華点心3種盛り合せ
- 7 胡瓜、ワカメ、大和芋の三杯酢
- 8 季節のフルーツゼリー
- 9 コーヒー

湛山の間 (第1会議室)



立食スタイル

10~40人

着席スタイル

12~20人

テーブルの形は変更できます

鏡太郎の間 (第2会議室)



着席スタイル

4~12人

2時間飲み放題プラン

プラス1500円でアルコール、ソフトドリンク
飲み放題のプランもございます

ビール、ワイン、日本酒(菊正宗、酔心)、焼酎(一番札、かのか)ウイスキー
(ベン・ネイビス)、ウーロン茶、オレンジジュース

さらに

ご予約・お問い合わせ

社団法人 経済倶楽部

〒103-8345 東京都中央区日本橋本石町1-2-1

東洋経済ビル9階 TEL03-3270-0681

皆様のご利用をお待ちしております

幹事様へのプレゼント

お打ち合わせ時のお飲み物

今月のプラスONEプレゼント

枝豆かご盛り