

Party Plan

2.12 Wed ⇒ 11.21 Fri

プレミアムプラン 2時間 ¥13,000

プラムのフレンチの真髄を味わうプラン

〈形式〉コース or ブッフェ
〈お料理〉洋・洋和・洋中
〈お飲物〉ビール、ワイン、ハイボール、焼酎、日本酒、カクテル、ソフトドリンク

デラックスプラン 2時間 ¥11,000

プラムを楽しむベーシックプラン

〈形式〉コース or ブッフェ
〈お料理〉洋・洋和・洋中
〈お飲物〉ビール、ワイン、ハイボール、焼酎、ソフトドリンク

スタンダードプラン 2時間 ¥9,000

プラムのエッセンスを楽しむエコノミープラン

〈形式〉卓盛 or ブッフェ
〈お料理〉洋・洋中
〈お飲物〉ビール、ワイン、ハイボール、焼酎、ソフトドリンク

オプション (すべてのプランに共通です。)

生ビール、カクテル3種:各+500円

生ビール+日本酒:700円

花束:3,300円~

PLUMM特製焼き菓子詰め合わせ:3,240円~

ご予約・お問い合わせは

tel 045-314-5546

[メールでのご予約・お問い合わせ・お見積りのご依頼]

party@hotel-plumm.jp

営業時間 10:00~19:00

※表示価格はすべて税込です

Concept

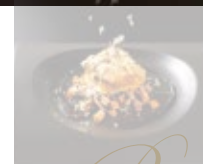
"五感で料理を楽しんでいただく"ことを大事にするHOTEL PLUMMでは、もっとも美味しいものは旬のもの、という原則を大事にしています。



Sensitive

Artistic

Ordermade



Profile

東京の数々の星付ホテルで、バンケットルーム、フレンチダイニング、バーラウンジまで多彩に経験。ウェディングや大使館のレセプションパーティなど、クオリティーの高いパーティを多数演出。こだわりは「料理のライブ感」と「お客様のご要望を具現化すること」。地元横浜三浦の食材や加賀、京野菜など旬のブランド野菜、世界各国の珍しいグルメ食材まで集め、五感で満足いただける最高の料理で記憶に残る宴を演出している。



HOTEL PLUMM
総料理長
鵜澤 健司