

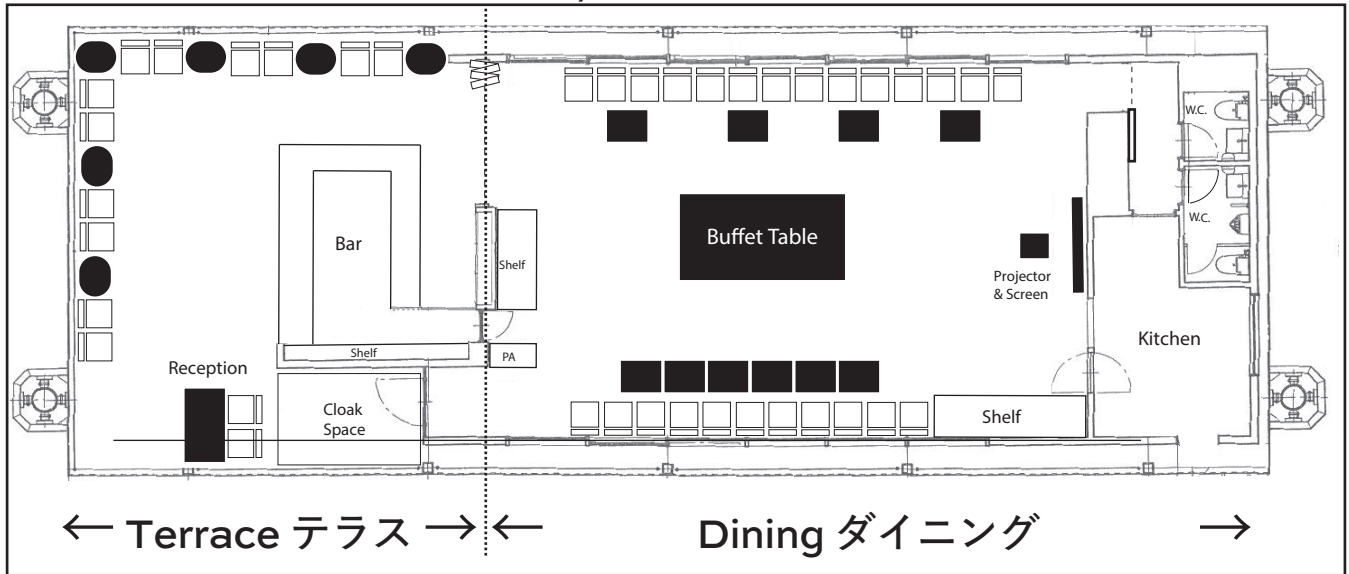
T.Y.HARBOR

River Lounge

PARTY INFORMATION

貸切パーティのご案内

Layout レイアウト



Minimum Charge ミニマムチャージ

< Sun ~ Thu 日~木 >		< Fri ~ Sat, day before holiday 金・土・休前日 >	
Jan. - Mar. 1月~3月	・・・ 300,000 yen	Jan. - Mar. 1月~3月	・・・ 500,000 yen
Apr. - Sep. 4月~9月	・・・ 500,000 yen	Apr. - Sep. 4月~9月	・・・ 700,000 yen
Oct. - Nov. 10月~11月	・・・ 400,000 yen	Oct. - Nov. 10月~11月	・・・ 600,000 yen
Dec. 12月	・・・ 500,000 yen	Dec. 12月	・・・ 500,000 yen
Basic Charge (buffet + drink) 基本料金 (ブッフェ+ドリンク)		・・・ 8,000 yen~/ person	

*Prices are subject to change depending on season and events.

*時期や諸般の事情により金額は変更になることがあります。

Option オプション

Sound System 音響	Free
Projector Rental プロジェクターレンタル	10,000 yen
Screen Rental スクリーンレンタル	10,000 yen

Reservation ご予約

Email: info-tyh@tysons.jp TEL:03-5479-4555 (11:00~23:00まで受付)

RIVER LOUNGE BUFFET MENU

SEASONAL SPECIAL 5200

Fish Market plate 2 kinds
Fish Market 2 種の盛り合わせ

Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips
グリルソーセージの盛合せ、クレオールマスタードソース、ポテトチップス

Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce
スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ

Caesar salad with smoked chicken and avocado
シーザーサラダ (アボカド、スモークチキン)

Grilled swordfish steak with bagna cauda sauce,
risotto, Brussels sprouts and fried gobo
メカジキのグリル、バーニャカウダソースとリゾット、芽キャベツとごぼうのフライ

Grilled Cajun cube roll steak with mashed potatoes
and honey roasted baby carrots
ケイジャンキューブロールステーキ、
マッシュポテトとベビーキャロットのハニーグレース

Coppa, mozzarella, mushroom and ricotta pizza
with arugula and Padano cheese
コッパとリコッタチーズ、マッシュルームのピザ、ルッコラ、モッツアレラチーズ

David's NY cheesecake, the best in the world!!
デーヴィッドのニューヨークチーズケーキ

The Best of T.Y.HARBOR 6200

Fish Market plate 2 kinds
Fish Market 2 種の盛り合わせ

Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips
グリルソーセージの盛合せ、クレオールマスタードソース、ポテトチップス

Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce
スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ

Louisiana style crab cakes with remoulade sauce
ルイジアナスタイルクラブケーキ、レムラドソース

T.Y. Buddha bowl with spinach, brown rice, sweet potatoes,
gobo kinpira, fried tofu, red radish and cashews
in lemon tahini dressing
T.Y. オリジナルブッダボウル、レモンタヒニドレッシング
(ほうれん草、ブラウンライス、さつまいも、人参、赤キャベツ、赤大根、厚揚げ)

Grilled snapper filet with yuzu cream sauce and shiitake,
cauliflower and pancetta sauté
真鯛のグリル、柚子クリームソース、カリフラワー、椎茸、パンチェッタのソテー

Grilled USDA Prime hanger steak with parsley butter
and Inca potato and mushroom roast
プライムハンガーステーキ、ハーブバターとインカポテトのロースト

4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola,
ricotta and grana padano
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノのクアトロフォルマッジ

Chocolate blackout layer cake
ブラックアウトチョコレートケーキ

DRINK PACKAGE 3000

Craft Beer
クラフトビール

Wine (White / Red)
ワイン(白/赤)

Original Sangria (Red)
サンテリア(赤)

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Iced Tea
アイスティー

Coffee or Tea (+300yen/per)
コーヒー又は紅茶 (一人+300円)

DRINK PACKAGE 3500

Craft Beer
クラフトビール

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Wine (White / Red)
ワイン(白/赤)

Original Sangria (White / Red)
サンテリア(白/赤)

Bourbon Whiskey
(On the rocks/with water/highball/ginger highball)
バーボンウイスキー
(ロック・水割り・ハイボール・ジンジャーハイボール)

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Iced Tea
アイスティー

Coffee or Tea (+300yen/per)
コーヒー又は紅茶 (一人+300円)