

レストラン ラヴェンナ

ravenna

営業時間  
朝食 6:30~10:00(土日祝7:00~10:00)  
ランチ 11:30~14:00(土日祝 定休日)

ご予約・お問い合わせは TEL.03-3452-9222  
【レストラン・ラヴェンナ直通】

## 世界のグルメ紀行!! お得なランチバイキング

営業時間 11:30~14:00 土日祝除く  
お一人様 1,600円(税込)

「ラヴェンナ」とは宝石をちりばめたようなビザンチン様式のモザイク芸術の残る、北イタリアの古都の名前です。朝食バイキングはご飯に合うおかずをテーマに和・洋様々なメニューをご用意しております。ホテルの朝食で活力を蓄え1日を元気に過ごしてください。ランチタイムには、「世界のグルメ紀行」と題しまして月替わりで世界各国のお料理をお届けするランチバイキングを開催しております。



- フリードリンク付き(コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュース)
- 月の前半、後半で料理内容を一部切り替えさせていただきます。お楽しみください。

## MEETING ROOM

会議室・宴会場ご案内図



打合せからプレゼンまで  
さまざまなビジネスシーンに対応。

10名様~100名様まであらゆる用途のお集りにご利用いただける大小の会場をご用意いたしております。さまざまなお客様のご要望に専門のスタッフがお手伝いいたします。どうぞお気軽にご相談ください。

その他、セミナー備品等もご用意いたします。お気軽にお問い合わせください。お問い合わせ・ご予約は、03-3452-6511 セミナー予約係まで。

### ●会場設営例

ふじの間164m<sup>2</sup> 立食100人 着席80人



ふじの間[パーティースタイル]

ふじの間[スクールスタイル]



さくの間57m<sup>2</sup>  
立食35人 着席30人

うめの間33m<sup>2</sup>  
着席12人

さくらの間29m<sup>2</sup>  
着席10人

## ACCESS アクセス

浜松町駅へ徒歩8分  
羽田空港へも好アクセス。  
都内での観光・ビジネスの  
最適なホテルです。

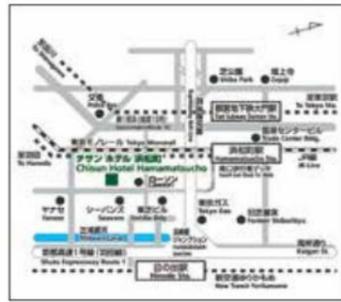


■電車  
JR「浜松町」駅南口より徒歩8分  
(連絡通路を東芝ビル方面へモノレール線路沿い)  
東京モノレール「浜松町駅」より徒歩8分  
新交通ゆりかもめ「日の出駅」より徒歩7分  
都営地下鉄浅草線「大門駅」より徒歩11分  
都営地下鉄浅草線「三田駅」より徒歩9分

■バス  
首都高速都心環状線芝公園ランプ出口より約5分  
(第二京浜国道東京湾口交差点を海岸方向へ、シーパンス前)

■成田国際空港より  
バス:エアポートリムジンバスで芝方面 約2時間20分  
電車:JR特急成田エクスプレスで「東京駅」、  
JRで「浜松町駅」1時間5分

■羽田空港より  
電車:東京モノレールで「浜松町駅」20分  
車:19分



- ① JR浜松町駅南口改札から歩行者デッキへ。
- ② 歩行者デッキを最後まで進み[S1]出口から並木通出る。
- ③ 並木通を東芝ビルを左手に見ながら直ぐ真っ直ぐに進む。
- ④ 横断歩道を渡りローソンを過ぎさらに真っ直ぐ。
- ⑤ ローソンの並び3件目がホテルとなります。

旬の香りを感じる パーティープラン

2026.3.1 Sun to 2026.10.31 Sat

# Party Plan

In gorgeous, beautiful winter,  
there is a delicious winter party  
CHISUN HOTEL SPECIAL FEATURES



CHISUN HOTEL ちサン ホテル 浜松町



2026.3.1 (Sun) to 2026.10.31 (Sat)

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

## buffet料理コース [20名様より承ります]

お一人様 4,500円 (税込) コース/14品

- 季節野菜と魚介類のマリネ
- モルタデラハムとカマンベールチーズ
- サーモンマリネ レモン風味 有機野菜サラダ添え
- チキンハーブテリーヌのブルスケッタ
- 季節野菜のサラダ
- サンドウィッチ盛り合わせ
- 白身魚のポアレ 焦がしバターソース
- サーモンのムニエル バジルとアメリカンソース
- チキンソテー 山椒風味の和風ソース
- ポークのロースト 温野菜添え  
デミグラスソース
- ボンゴレロツ 大葉風味
- 自家製カレーライス
- 本日のピザ
- フルーツカクテルとケーキ盛り合わせ

お一人様 5,500円 (税込) コース/14品

- シーフードのマリネ香草風味 クスクスとトマト添え
- サーモンマリネと海老とほうれん草テリーヌ  
ムスクランサラダ添え
- イタリアンハムの盛り合わせ オレンジ風味
- オードブルチーズ コルニッション添え
- 季節野菜のサラダ
- サンドウィッチ盛り合わせ
- 赤魚のポアレ 柑橘風味のバサミソース
- サーモンムニエルとムール貝 カレークリームソース
- 大山鶏のグリル 柚子胡椒風味の照り焼きソース
- 牛ロースのグリル 粒マスタードソース ポテト添え
- つぶ貝と茸のアラビアータバスタ
- 自家製ハッシュドビーフ
- 本日のピザ
- 季節のフルーツとケーキ盛り合わせ

お一人様 6,500円 (税込) コース/14品

- バテドカンパーニュとトリュフテリーヌ盛り合わせ
- 真鯛とサーモンのカルパッチョ ムスクランサラダ添え
- 自家製キッシュとカナッペ盛り合わせ
- スワイ蟹のポテトサラダカラスミ風味  
サーモンマリネ添え
- 季節野菜のサラダ 生ハム添え
- サンドウィッチ盛り合わせ
- 本日の鮮魚のポアレと蟹のフリット 甘海老のソース
- サーモンとほうれん草のグラタン仕立て 味噌風味
- 仔羊と鴨のロースト ビガラードソース
- 牛ロースのグリル 赤ワインソース温野菜添え
- 茸のクリームバスタ トリュフ風味
- シーフードバリエリア
- 本日のピザ
- 季節のフルーツとケーキ盛り合わせ

## 卓盛料理コース [4名様より承ります]

お一人様 4,500円 (税込) コース/6品

- モルタデラハムと海老のテリーヌ  
有機野菜サラダ添え
- ヤリ鳥織のジェノベーゼバスタ
- 白身魚のポアレとムール貝のソテー  
柚子クリームソース
- ポークのパン粉焼き 温野菜添え  
赤ワインソース
- チキンのピラフ ジャンバラヤ風
- 本日のケーキ

お一人様 5,500円 (税込) コース/7品

- 備長マグロと平目の炙り ラビゴットソース  
カラスミ風味
- 生ハムとチキンハーブのテリーヌ  
有機野菜サラダ添え
- ミートソースバスタ ルッコラとセミドライトマト
- メバルのポアレ 小海老添え アメリカンソース
- 牛ロースのロースト 温野菜添え デミグラスソース
- アサリと紅鮭のピラフ
- 本日のケーキ

お一人様 6,500円 (税込) コース/7品

- ポークのテリーヌと鴨スモークハムの盛り合わせ
- 自家製サーモンマリネとキャビア  
季節野菜添え オレンジ風味
- 鳥糞ミのバスタ 大葉風味
- 鮮魚のポアレと赤海老のソテー  
トマトサルサとバサミソース
- 牛ロースのグリル ハッシュドポテトと  
ロールキャベツ添え粒マスタードソース
- シーフードバリエリア
- 本日のケーキ

※メニュー内容は、都合により多少変更になる場合があります。  
※各プランとも、宴会ご利用時間は2時間が基本となります。  
※価格は予告なく変更する場合がありますが予めご了承下さい。

## ドリンクメニュー

Drink Menu

2,500円コース

- ビール ● ワイン(赤・白) ● 焼酎(芋・麦) ● ハイボール
- ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

3,000円コース

- ビール ● ワイン(赤・白) ● 焼酎(芋・麦) ● ハイボール
- 日本酒 ● 梅酒 ● ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)



※写真はイメージです

2時間  
飲み放題

## 各種オプション(要予約)

Option Menu

Food Menu

料理

- 寿司桶 (10人前) 1台 ¥13,000
- 茶そば (1人前) ¥500
- やきそば (10人前) 1台 ¥5,000
- ローストビーフ (1人前) ¥1,000 (30名以上)
- 天ぷら盛り合わせ (5人前) ¥5,000

Drink Menu

飲み物

- 浦霞冷酒 (四合) ¥3,000
- 菊正宗熱燗 (一合) ¥600
- スパークリングワイン ¥3,500
- サワー各種 ¥500  
(レモン、グレープフルーツ、梅)

Other

その他

- コンパニオン (洋装・和装など) 2時間1名あたり ¥25,100~
- 吊看板 ¥27,500~
- 立看板 ¥49,500~
- 卓上花 ¥5,500~
- 投入 (壺花) ¥33,000~
- 花束 ¥6,300~

