

くつろぎの個室利用で

新コースあり

「春・宴会」のご提案



最大 120 名 大型宴会イメージ

JR 蒲田駅（西口より 30m）・徒歩 1 分（ドンキホーテ隣）

HIROKI ビル 4 階



<https://www.taiwansaikan.com/>

ご予約は 03-3735-5101

くつろぎの個室利用で 「春・宴会」のご提案

目 次

「春・宴会」のご提案について

台湾菜館の安心安全対策

台湾菜館 弘城 料金表 おすすめコースなど & オプション

1. 台湾菜館 弘城 お食事会プラン 6コース
& ドリンクメニュー
2. お食事会・個室のご案内&店内レイアウト 個室写真と店内平面図
3. オプションのご案内 看板、式次第、カラオケなど
4. ご宴会の準備から終了までの流れ (ご参考まで)
5. 幹事さん虎の巻： 歓送迎会編 (ご参考まで)
6. 幹事さんお役立サイト一覧 (ご参考まで)
7. 豆知識 「意外と知らない、宴席における基本マナー」 (ご参考まで)
8. 台湾菜館 弘城 基本情報
9. ご宴会申込書・ご宴会規約



添付： ヒロキグループ 焼肉「弘城」 個室ご利用のご案内

ヒロキグループ 天然温泉「SPA&HOTEL 和」のご紹介

ヒロキグループのご紹介

くつろぎの個室利用で

「春・宴会」のご提案について

平素より格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。

皆様におかれましては、益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

一足早く、春のご宴会のご案内をさせていただきます。近頃は、諸物価の値上がりに歯止めがかからない状況ですが、今般、お客様のご要望にお応えしまして、飲み放題をもっと楽しんでいただけるお手軽なコースを取り揃えまして、新たなご提案をさせていただきます。歓送迎会など、最近のご宴会事情は、年代を問わず、個人から法人、団体様まで、様々な飲食の機会が増えております。

会の幹事様におかれましては、ご企画の設定にあたりましては、開催の日取りと会場確保がお悩みとなるのでは（？）と拝察申し上げます。会場をお早めにご予約されれば、とりあえず、一安心と存じます。お早目のご予約をいただけましたら幸いです。

この度のご提案プランにつきましては、グループ様用に特別にアレンジ致しまして、お料理と飲み放題をセットさせていただきました。

また、ご提案のプランにつきましては、ご宴会の目的や用途により、様々にご利用いただくことが可能でございます。

また、私共でのご宴会につきましては、引き続き安全第一に努め特に衛生面での安全を徹底致しまして、ゆったりおくつろぎいただける個室をご用意させていただきます。さらに、店内全ての個室にテレビモニターとリモコンをご用意させていただきましたので、スポーツ観戦を始め、DVDの録画鑑賞やお誕生会など様々にご利用いただくことも可能でございます。もちろん、多人数様での貸切利用も対応可能でございます。私共では、地元のお客様にご満足いただける心づくしのお料理と楽しいご宴会のご提供を通しまして、末長くご愛顧いただける店舗づくりを目標に、日々営業致しております。

詳細の内容につきましては、

台湾菜館ホームページ（<https://www.taiwansaikan.com/>）でもご案内致しておりますので、お目通しいただけましたら幸いです。

又、Uber Eats や  出前館もご利用可能ですので、お店の味をそのままにお家^{うち}食事会もお楽しみいただけます。どうぞお気軽にお申し付けくださいませ。

皆様のご利用を心よりお待ちしております。

台湾菜館 弘城
スタッフ一同
03-3735-5101

台湾菜館の安心安全対策

台湾菜館では引き続き、衛生面の安心安全を第一に心がけまして、
お客様をお迎えしております。

入店時、安心安全のクリアーポイント

入口に、アルコール液をご用意しておりますので、手指消毒の上、
ごゆっくりお過ごしください。

店内には、大容量の空気清浄機設置の「喫煙ルーム」がございます。

又、電子タバコ可能なお部屋のご用意もございますので、スタッフに
お伝えください。



喫煙ルーム

大型空気清浄機

項目	サービスアイテム	内 容		お一人様 税 込 額
基本 料金	お食事プラン （お料理＋飲み放題） 新コースです！ ※ 会のご予算・ご要望に合わせて、メニューを調整させていただくことも可能ですので、ご相談下さい 飲み放題別、お料理のみのコースも承ります。 お料理が9品のコースは、飲み放題の時間が、150分に延長となりました。	和コース 全6品 飲み放題120分	★ リーズナブルな新コースです。 前 菜 蒸し鶏・クラゲ冷菜 2品目・3品目 以下より2品選べます 麻婆豆腐/青椒肉絲/油淋鶏/黒酢豚/よだれ鶏 4品目 特製たまごスープ 5品目 炒飯 or 上海焼そば 6品目 杏仁豆腐	5,500円
		彩コース 全7品 飲み放題120分	★★人気の定番コースです。 メニュー詳細 は次ページ以降へ	6,000円
		福コース 全8品 飲み放題120分	★★★ おすすめコース 前 菜 前菜3種（蒸し鶏、クラゲ、腸詰） 2品目 大海老チリソース 3品目 豚の角煮と季節の野菜 4品目 白身魚の黄金ソース 5品目 牛肉と野菜炒め 6品目 特製玉子トマトスープ 7品目 海老炒飯 8品目 杏仁豆腐	7,000円
		寿コース 全9品 飲み放題150分	★ おすすめコース 前 菜 前菜3種（蒸し鶏、クラゲ、 広東チャーシュー） 2品目 フカヒレ入りスープ 3品目 三杯鶏サンペイジー（台湾風鶏の炒め煮） 4品目 蟹爪と焼売 5品目 白身魚の黄金ソース 6品目 帆立と春雨のガーリック蒸し 7品目 牛肉の黒胡椒炒め 8品目 海鮮炒飯 9品目 杏仁豆腐	9,000円
		優コース 全9品 飲み放題150分	★★プレミアムな（要予約）コースです。 メニュー詳細 は次ページ以降へ	12,000円
		慶コース 全9品 飲み放題150分	★★★プレミアムな（要予約）コースです。 メニュー詳細 は次ページ以降へ	16,000円
	飲み放題（2時間） ※コース料金に含まれております	大 人	お酒：瓶ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー ・紹興酒・ハイボール・サワー各種 ・アサヒドライゼロ	(1,980円)
		小 人	ソフトドリンク：コーラ・ウーロン茶・緑茶 ・オレンジジュース	(980円)
延長 料金	飲み放題（1時間） ※会場費も含みます	大 人	同上	1,500円
		ソフトドリンク	同上	700円
	会 場 費（1時間） ※会場のみ使用の場合	1 区画	1 区画20分（3,200円）毎の利用可、予約状況により、お受けできない場合もございます。	9,600円
		貸切		57,600円
オプ シ ョ ン	看板（ビル入口）	A3サイズ	HIROKIビル1階 エレベーター前と会場入口に団体名を掲出させていただきます。	無料
	モニター（55インチ）		1基	3,300円
	中型天吊りモニター		1基	2,200円
	ステージ	※ 演台・マイク 無料	ステージ台は、可動式の低い台となります。	2,200円
	横断幕	（縦50cm × 横400cm）	サイズは一般的な看板サイズです。最大は、縦100cmまで、横400cm以上の調整も可能ですが、宴会場サイズに合わせてご用意いたします。	3,300円
	式次第		次第をポスターサイズで大きく掲出いたします。	3,300円
	カラオケ（1時間）	1 台 （最新型）		3,500円

1. 台湾菜館 弘城 お料理プラン

飲み放題付 コースメニュー

★ リーズナブルな新コース

120 分 飲み放題付

和 コース 料理 6 品 5,500 円(税込)

前 菜 蒸し鶏・クラゲ冷菜

2品目・3品目 以下より2品選べます

麻婆豆腐/青椒肉絲/油淋鶏/黒酢酢豚/よだれ鶏

4品目 特製たまごスープ

5品目 炒飯 or 上海焼そば

6品目 杏仁豆腐



画像はお料理のイメージです。



★★人気定番

120 分 飲み放題付

彩 コース 料理 7 品 6,000 円(税込)

- ・前 菜 前菜3種
(蒸し鶏・クラゲ・チャーシュー)
- ・2 品目 海老と野菜炒め
- ・3 品目 黒酢豚
- ・4 品目 揚げ鶏の香味ソース(油淋鶏)
- ・5 品目 特製野菜スープ
- ・6 品目 五目炒飯
- ・7 品目 杏仁豆腐

★★★★ おすすめ

120 分 飲み放題付

福 コース 料理 8 品 7,000 円(税込)

- ・前 菜 前菜3種
(蒸し鶏・クラゲ・腸詰)
- ・2 品目 大海老チリソース
- ・3 品目 豚の角煮と季節の野菜
- ・4 品目 白身魚の黄金ソース
- ・5 品目 牛肉と野菜炒め
- ・6 品目 特製玉子トマトスープ
- ・7 品目 海老炒飯
- ・8 品目 杏仁豆腐



お料理が 9 品のコースは、飲み放題が 1 5 0 分に延長となりました。

★ おすすめ

150 分 飲み放題付

寿 コース 料理 9 品 9,000 円(税込)

- ・前 菜 前菜3種
(蒸し鶏、クラゲ、広東チャーシュー)
- ・2 品目 フカヒレ入りスープ
- ・3 品目 三杯鶏サンベイジー(台湾風鶏の炒め煮)
- ・4 品目 蟹爪と焼売
- ・5 品目 白身魚の黄金ソース
- ・6 品目 帆立と春雨のガーリック蒸し
- ・7 品目 牛肉の黒胡椒炒め
- ・8 品目 海鮮炒飯
- ・9品目 杏仁豆腐

★★ プレミアム

(要予約)

150 分 飲み放題付

優 コース 料理9品 12,000 円(税込)

- ・前 菜 前菜4種盛合せ(お任せ)
- ・2 品目 フカヒレ入り上海蟹味噌スープ
- ・3 品目 海老の双色双味(大海老チリと海老マヨ)
- ・4 品目 北京ダック
- ・5 品目 大帆立の XO 醬炒め
- ・6 品目 白身魚の黒酢あん
- ・7 品目 牛肉と野菜の黒胡椒炒め
- ・8 品目 海鮮あんかけ炒飯
- ・9品目 杏仁マンゴー添え



★★★ プレミアム

(要予約)

150 分 飲み放題付

慶 コース 料理 9 品 16,000 円(税込)

- ・前 菜 前菜4種盛合せ(お任せ)
- ・2 品目 フカヒレ姿煮オイスターソース
- ・3 品目 海老の双色双味(大海老チリと海老マヨ)
- ・4 品目 北京ダック
- ・5 品目 大帆立のねぎ塩炒め
- ・6 品目 アワビの特製ソースかけ
- ・7 品目 牛肉と野菜の黒胡椒炒め
- ・8 品目 カニと枝豆のXO醤炒飯
- ・9品目 杏仁豆腐と旬のフルーツ

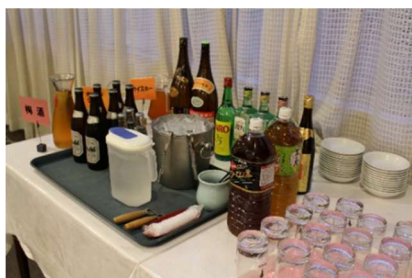


画像はお料理のイメージです。

※ 全コース飲み放題付き。季節・仕入れにより一部変更する場合がございます。

飲み放題別、お料理のみも承っております。

飲み放題 お飲み物コーナーとドリンクメニュー



お飲み物コーナーを設置させていただきます。

ドリンクメニュー

- 瓶ビール(アサヒ スーパードライ)
- ウイスキー(アサヒ ブラックニッカ)
- 焼酎(芋、麦、甲類)
- 紹興酒(常温・温め)
- レモンサワー
- 日本酒(常温・温め)
- グレープフルーツサワー
- 梅酒
- ソフトドリンク (オレンジ、コーラ、ウーロン茶、緑茶、ソーダ)

★飲み放題は、終了の 20 分前に、ラストオーダーとなります。
※飲み放題の延長は、1 時間 1,500 円(税込)です。



祝お祝いの紹興酒

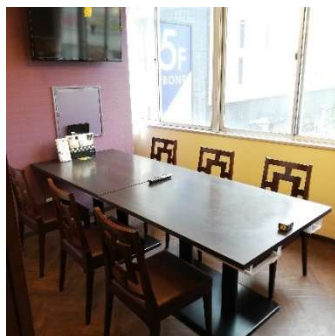
記念日、ハレの日のお祝いに壺の紹興酒での乾杯はいかがでしょうか。(別料金)

芳醇な関帝紹興老酒は壺に五年熟成の上品でまろやかな口当たりです。

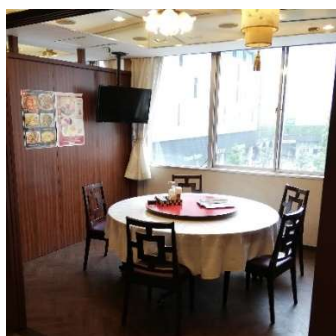
2. お食事会場のご案内（個室、宴会場設営例）

安心してお集まりいただけるくつろぎの個室を増設させていただきました。

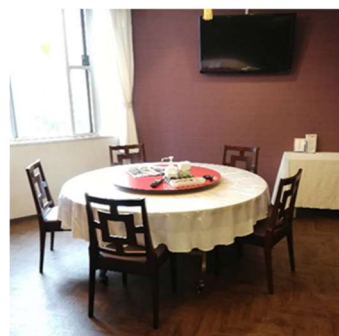
ご家族や親しいご友人など、皆様とごゆっくり、お料理をお楽しみください。



個室 ①(3～6 名様)



個室 ②(3～6 名様)



個室 ③(4～7 名様)



個室 ④(2～4 名様)



個室 ⑤(2～4 名様)

個室⑥+⑦をつなげ
中個室（最大 14 名様）
に設営することも可能
です。



個室 ⑥(3～6 名様)



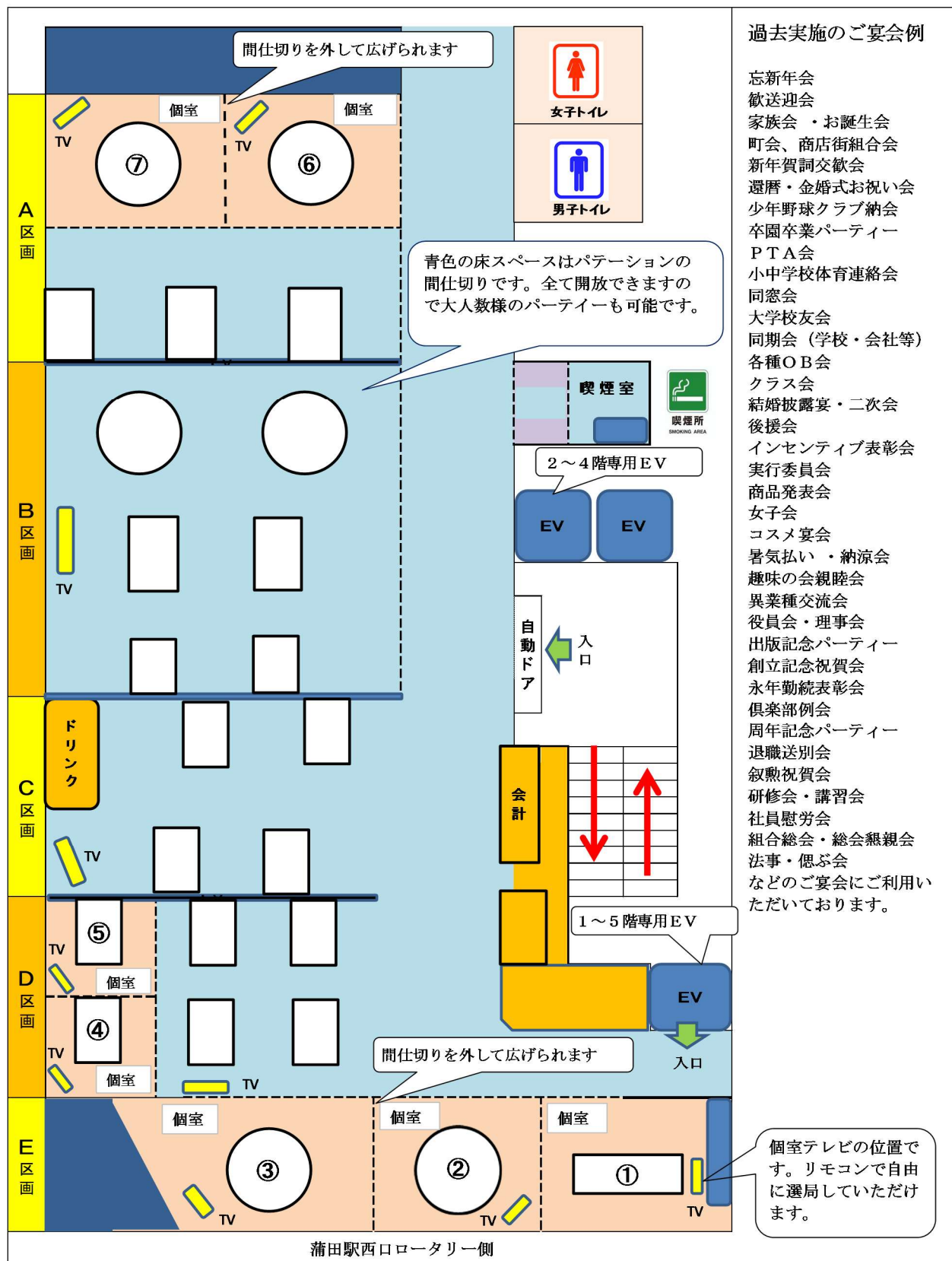
個室 ⑦(4～7 名様)



大型宴会 会場設営例（テーブル、ステージ、マイク、司会台）

※ 立席スタイルも承っておりますので、お気軽にご照会ください。

店内レイアウト 個室空間を7室に増設しました。



個室は、①～⑦の7部屋をご用意しております。②+③、⑥+⑦は繋げて最大14名様の利用が可能です。

ご宴会の際は、A～E区画にて、円卓をご用意させていただきます。ご利用人数様の目安は以下ご参照ください。

区画	人数目安
A区画	24名
B区画	36名
C区画	20名
D区画	20名
E区画	15名

ご利用区画	人数目安
A+B	30～60名様
A+B+C	60～80名様
A+B+C+D	80～90名様
A+B+C+D+E	100名様以上
最大112名様（8人掛×14卓着席）	

上記店内レイアウトは、通常営業時のテーブル配置図となります。ご宴席時は全て円卓にてご用意させていただきます。

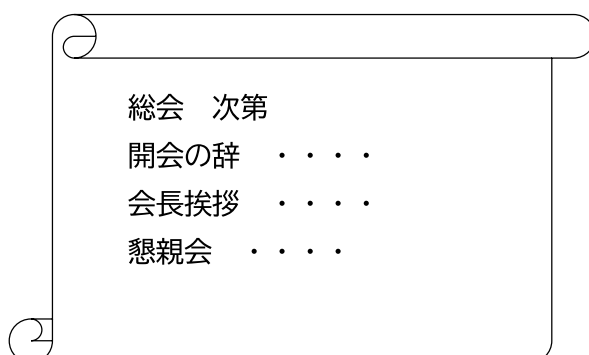
※区画のご指定はできかねます。当日のご予約状況により対応させていただきます。

3. オプションのご案内

- 1) 横断幕・・・・・・・・・・・・・・・・・・3,300 円（税込）
（縦 50cm× 横 400cm）が通常サイズです。字数によりサイズを調整いたします。



- 2) 式次第・・・・・・・・・・・・・・・・・・3,300 円（税込）
大きな同窓会などの場合
総会、懇親会など式次第を大きく掲出させていただきます。



- 3) ステージ・・・・・・・・・・・・・・・・・・2,200 円（税込）
ステージ台は可動式の低い台となります。
モニター（55 ｲﾝﾁ） 1 基・・・・・・・・・・3,300 円（税込）
中型天吊りモニター 1 基・・・・・・・・・・2,200 円（税込）

- 4) カラオケ （1 時間）・・・・・・・・・・3,500 円（税込）

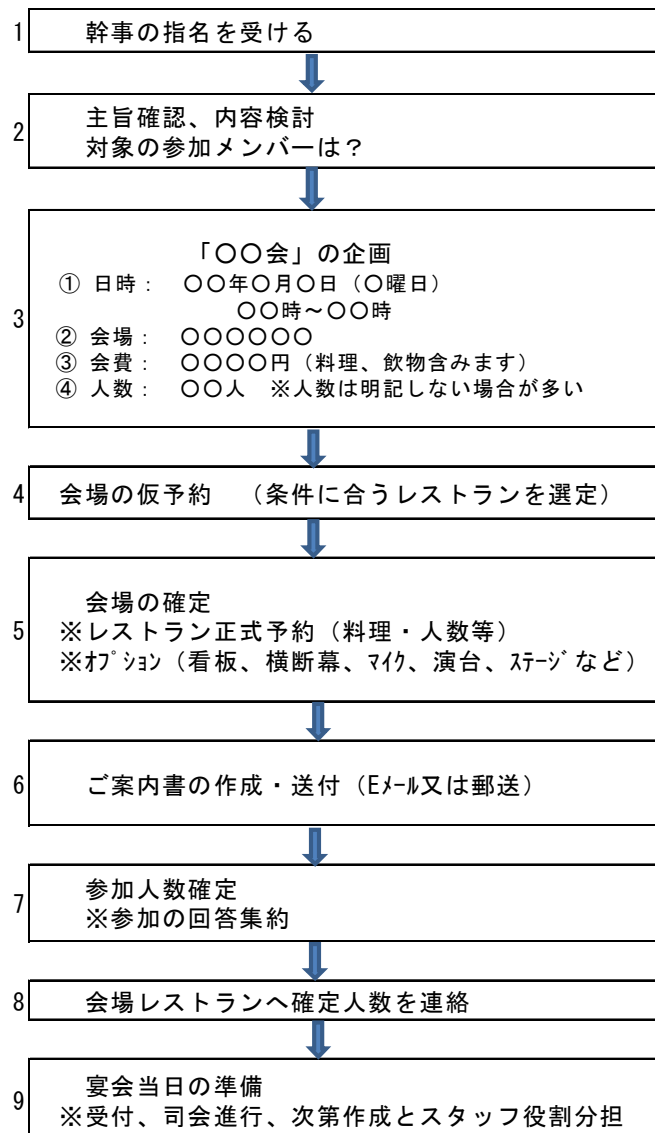


最新型のカラオケで楽しいひとときを
お楽しみください。♪♪

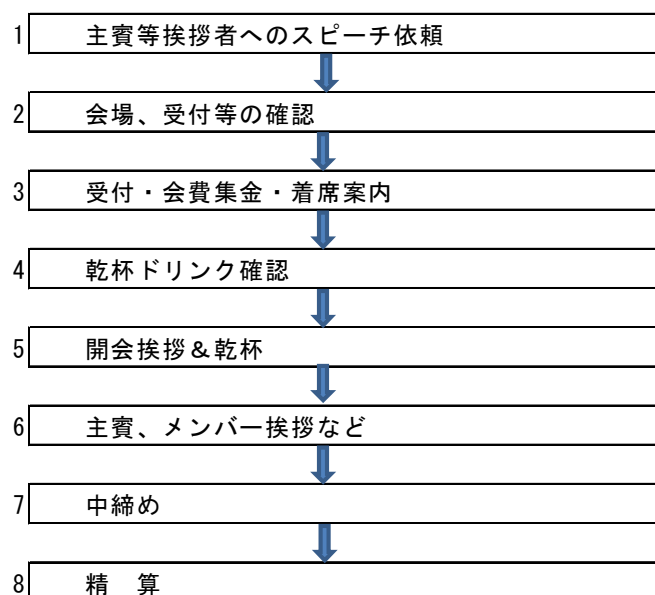


4. ご宴会の準備から終了までの流れ

I. ご宴会の準備



II. 宴会当日



5. 幹事さん虎の巻： 歓送迎会 編

(ご参考まで)

毎年、人事異動の季節になると、歓送迎会が企画されます。

幹事さんの役割にいて、まずは、今年の歓送迎会までの準備や当日の流れのポイントをご案内いたします。

準備はいつから？ 何をすればいい？

準備でおさえるべき3つのポイント・・・ 「日時」「お店選び」「内容」です。

では具体的に以下の手順で進めていきましょう。

【ポイント1】日 時

(1) 開催日を決める

対象者に予定の確保をしてもらうのは最優先です。より多くの人に参加しやすいよう1ヵ月半ぐらい前には、候補日をいくつか出して対象者へメールで連絡しましょう。

都合のよい日は人それぞれですが、優先するのは歓送迎会でキーパーソンになる人です。

異動の方はもちろんですが、社長や役員、部長、直属の上司など「この人は絶対に外せない！」という人が参加できる日に絞り込み、続いて一人でも多くの人に参加できる日に決定します。

(2) 開催日を連絡する

日にちが決まったら、ひとまずメールで連絡します。お店は決まっていなくても大丈夫。

「場所は決定次第、連絡致します。」と書きましょう。

やむを得ず欠席という方がいるかもしれませんが、その場合は、「参加可能な方が一番多い日に決定致しました。ご希望に沿えなかった皆様、申し訳ございません。」と一言書き加えると印象がよいですよ。

【ポイント2】お店選び

(3) お店を選ぶ

お店選びはとても重要です。場所、雰囲気、料理など参加者の分析を行いましょう。

- 年 代

(自分と同世代 or 上司世代が多いのかによって食事の好みも変わります)

- 男女比

(男性向けにボリューム感のあるものか、女性向けに野菜が豊富で彩り鮮やかなものにするかなど参考にします)

- 好みのお酒

(ワイン・焼酎・日本酒・ビールなど参加者の嗜好が出来る限り満たされるよう心掛けましょう。飲み放題でもビールやワイン、日本酒の種類が多い少ないなど様々です)

- 食物アレルギーの有無

(アレルギーやベジタリアンが参加者にいる場合は、把握しておくと事前にお店で対応の可否を確認することができます)

- 会 費

(参加者の懐事情も考慮します。一般的には、飲み放題のコースで6,000円～7,000円位が多いようですし、料理内容も満足してもらえます)

(4) 希望のお店を下見する

店員の対応はどうか、玄関周りやトイレは清潔か、個室の有無、隣のテーブルとの距離、駅からの道順を確認するためにも下見は大切です。できれば料理も食べてみましょう。当日と同じメニューでなくても構いません。ランチは、そのお店の自慢の品が入っていますから、ランチを食べるだけでも料理の質や味付けはわかると思います。

(5) お店を決めたら参加者へ連絡

これで日時と場所が決まりました。正式な開催案内を改めて参加者へメールします。

【ポイント3】内 容

(6) 当日の進行を考える

乾杯・中締め挨拶は誰がするのか、ゲームや余興は入れるのか？ 当日の様子を時間軸で考えながら必要な準備をします。挨拶をお願いする方には事前に伝えておきましょう。当日突然お願いするのは失礼ですし、長い挨拶の場合は会の進行にも差し支えることがあります。

(7) 会費の集金の仕方と釣銭の準備

会費の集金は、事前又は当日、会のスタート前に集めると安心です。会社によっては、上司が多めに払う場合もあります。その場合は、上司や先輩に確認しておきましょう。当日、釣銭が必要な場合もあります。お店での両替は迷惑となる場合があるので、できれば、事前に準備しておきましょう。



案内メールの例文

案内メールに盛り込む内容は、日時、場所（未定の場合は、「未定」と記載）、会費（目安でも可）と集金方法、申込み締切日、キャンセル規定（例：前日昼以降のキャンセルは全額負担など）は必須です。

既にゲームや出し物など決定しているものがあれば、それも記載すると参加意欲が高まります。多くの人が参加したいと思えるよう、楽しい表現を心掛けましょう。

〇〇年〇〇月〇〇日

関係者各位

件名：歓送迎会のご案内

お疲れ様です。〇〇課の蒲田です。

この度、〇月〇日付で、品川課長が転出されることとなりました。後任は川崎支店より大森課長が着任されることとなりました。つきましては、標題の歓送迎会を下記のとおり開催しますので、ご出席くださいますようお願いいたします。なお、準備の都合上、〇月〇日（金）までに欠席のお返事をお願いします。

記

日 時：〇月〇日（金）〇〇時～〇〇時

場 所：〇〇〇〇「〇〇〇〇 〇〇」

東京都〇〇区123 電話03-1234-5678

<http://www.xxx.co.jp>

JR〇〇駅××改札を出て右手方面へ直進。〇〇ビル4階

会 費：〇,〇〇〇円（料理と2時間飲み放題付）

当日集金しますので、釣銭のないようご協力をお願いします。

幹 事：蒲田（内線：〇〇〇〇 携帯：000-1234-5678）

その他：

- ・会場の都合上、キャンセルの場合は開催3日前までにお願いします。

以降のキャンセルは、会費をご負担いただきますので予めご了承ください。

当日のスケジュール（18:00 から 2 時間の場合）

- (1) 17:40~18:00 幹事は開始 20 分くらい前にはお店へ到着（20 分）
参加者より先に着いているようにしましょう。
- (2) 18:00~18:05 全員揃っていなくても開始時間になったらスタート（5 分）
開始が遅れると終了時間も遅くなります。開始の挨拶で始めましょう。
- (3) 18:05~18:10 事前をお願いしていた方に乾杯の挨拶（5 分）
乾杯の飲み物が揃うのに時間がかかることがあります。事前に乾杯用ビールなどを準備してもらうようお願いしておきましょう。
- (4) 18:10~18:50 歓談タイム（40 分）
まずは飲む＆食べる＆お喋りを楽しんでもらいましょう。
大体 40 分程度は必要です。
- (5) 18:50~19:05 ゲームなどのアトラクションまたは参加者から一言（15 分）
15 分~20 分程度で終わるゲームやアトラクション（出し物）、参加者から一言もらう場を設けるなどすると盛り上ります。この時間は、参加者は十分に飲食できないので長々で行うのは避けましょう。
- (6) 19:05~19:45 歓談タイム（40 分）
席替えが始まったり、料理よりもお喋りが中心になってきます。
- (7) 19:45~19:50 会 計（5 分）
終了 15 分前には、さりげなく席を立てて会計を済ませます。
領収証が必要な場合は、会計の際にお店の方に名刺を渡し、帰り際に受け取るようにするとスムーズです。
- (8) 19:50~19:55 中締め挨拶（5 分）
終了 10 分前には中締めの挨拶をします。盛り上がっている最中に言い出しにくいですが、ここは「宴たけなわですが、そろそろお時間ですので・」と口火をきりましょう。
- (9) 19:55~20:00 退 店（5 分）
終了予定時刻には退店しましょう。
忘れ物がないか確認して、最後にお店を出るようにします。

6. 幹事さんお役立ちサイト一覧

(ご参考まで)

ご宴会マニュアル集や出欠アプリ

幹事に指名された方のお助けマニュアル集の URL をまとめてみました。
いろいろ参考になるところがあるかも知れません。一度お目通しください。

【幹事さんの基礎講座】忘年会・新年会・送別会・歓迎会で必ず役に立つ乾杯の挨拶例
<https://r.gnavi.co.jp/g-interview/entry/g-mag/000755#a4>

【完全マニュアル】これさえ読めば失敗しない！「できる幹事のコツ」
<https://catering-selection.jp/lab2/>

幹事さんチェックリスト - 宴会王国
<https://ryokou-ya.co.jp/kanji/kanji-checklist/>

飲み会幹事カンペキスペシャル (ホットペッパー)
https://www.hotpepper.jp/doc/bounenkai/page_02.html

褒められ幹事に。歓迎会の挨拶・進行マニュアル ～当日編
<https://www.ozmall.co.jp/restaurant/kansogeikai/article/8581/>

送別会
<https://www.ozmall.co.jp/restaurant/kansogeikai/article/8582/>

調整さん スマホでも、30 秒でつくれる！カンタン出欠表
調整さんは URL をメンバーに送るだけで、イベントの出欠確認や日程調整ができる
出欠表ツールです。
<https://chouseisan.com/>

7. 豆知識 意外と知らない、宴席における基本マナー

(ご参考まで)

お酒の席は、みなさん楽しい時間を過ごしたいと思っていますが、「今日は無礼講で！」と言ってくれても、節度ある「ノミ」ニュニケーションを心がけたいものですね。そこで一般的な「乾杯の作法」、「お酒の注ぎ方、注がれ方」を理解しておきましょう。

■乾杯するとき・・・グラスの位置

両手でグラスを持ち、目上の人のグラスよりも低い位置に自分のグラスをキープし、乾杯に臨みましょう。グラスが同じ高さだと、「あなたと私は対等」と言っているようなものだそうです。(古来中国の慣習、他の国でも同じ。これって国際的な常識？)

■ お酒を注ぐとき

相手のグラスが空になったままにしない目配り、気配りも大人のマナー。グラスやおちょこが空になっていたら「お注ぎいたします」「どうぞ」などとひと言かけましょう。ただし、ひと言かけずに飲み物を注ぎ足してしまうと、「次は焼酎にしようと思っていたのに……」と、相手のペースを崩しかねません。注ぎ足す前に、次に飲むお酒の種類をうかがうのもいいでしょう。お酒が弱い人や体調がすぐれない人、お酒を飲むペースが遅い人などさまざまなタイプの人があるので、しつこくすすめないよう注意しましょうね。次に、お酌の手順も理解しておきましょう。

【ビールのお酌】ビンの中間部分を右手で持ち、左手で軽く添え、手の甲は上にするとよいでしょう。加えて、ビンのラベルが上になっていれば◎。

【日本酒のお酌】左手を添えながら八分目を目安に注ぎます。注ぎ口がない場合は絵柄を上に出します。盃をテーブルにつけたまま注ぐのは×です。

■お酒を注がれるとき

ビールや日本酒などを注いでもらうときは片手でグラスを持ち、もう片方の手でグラスの底を支えます。ビールであれば注ぎ初めは相手が注ぎやすいようグラスを少し傾け、半分ほど入ったところで垂直に立てると、泡が美しく立ちます。注いでもらったあとは、少しでもよいので口につけるようにしましょう。すぐにテーブルに置くのは失礼にあたります。ワイングラスはテーブルに置いたまま注いでもらいます。グラスの脚の部分を利用し、反対の手の指先を底にそえます。また、口当たりがよいからといって、一気に飲み干さないのが基本。あとから急激に酔いがまわることもあるので、適量に見合った飲み方を心がけましょう。

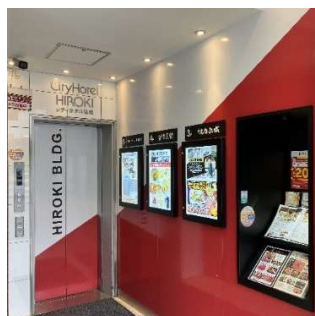
8. 台湾菜館 弘城 基本情報



外 観



入 口



正面右・エレベーター

台湾菜館弘城は JR 蒲田駅西口・駅前ロータリーに面しています。右手のドンキホーテ隣 HIROKIビル4階です。正面右・エレベーターで4階へ皆様のお越しをお待ちしております。

店名	台湾菜館 弘城	
電話番号	TEL : 03-3735-5101	FAX : 03-3733-6066
住所	〒144-0051 東京都大田区西蒲田 7-3-7 弘城ビル 4F	
アクセス	J R京浜東北線 蒲田駅 西口 徒歩 1 分 東急池上線 蒲田駅 徒歩 1 分	
営業時間	11:00~23:00	ランチタイム L.O. 16 : 00
定休日	年中無休 定休日なし	

9. ご宴会申込書・ご宴会規約

台湾菜館 弘城 利用申込書 (ご予約確認書)

TEL:03-3735-5101 FAX:03-3730-6606

お客様ご記入日 令和 年 月 日

※ご注意 ・ 予約可・不可のお返事および詳細の確認の為、本申込書が届き次第
担当者より御連絡をお入れいたします。
・ 「御予約承り書」の発送または引き渡しを持ちまして予約(契約)の成立
とさせていただきます。 ☐ 太枠内の申し込み事項欄にご記入願います。

団体名	様		
日付	令和 年 月 日 ()		
時間	: ~ : (時間 分)		
形式	会議室ご利用 名 宴会ご利用 名 (席・立食)		
宴会コース	和 ¥5500 彩 ¥6000 福 ¥7000 寿 ¥9000 優 ¥12000 慶 ¥16000 その他		
内訳	(料理 ¥) 飲み放題大人 ¥1,980 名 子供 ¥980 名		

ご要望	
看板名(無料)	上記団体名と同様
横断幕(有料)	ご記入願います

※オプション利用料金(税込)：ご利用の場合は○で囲んでください

品 名	料金	ご利用	式場(1時間)	料金	ご利用	備 考
横 断 幕	¥3,300	有り・無	カラオケ(1時間)	¥3,500	有り・無	
式 次 第	¥3,300	有り・無	御宴会以外の 場所利用(1区画)	¥9,600	有り・無	
ステージ	¥2,200	有り・無				
モニター(大)	¥3,300	有り・無				
モニター(天吊り)	¥2,200	有り・無	貸切り	¥57,600	有り・無	
飲み放題 延長 1時間	¥1,500 1名様	有り・無	ソフトドリンク 延長 1時間	¥700 1名様	有り・無	

【料金明細】

	摘要	価格	数	金額
内訳	お料理 大人(税込)	¥ -		¥ -
	お料理 小人(税込)	¥ -		¥ -
	飲み放題 大人(税込)	¥ 1,980		¥ -
	飲み放題 小人(税込)	¥ 980		¥ -
	延長料金	¥ -		¥ -
	総会等場所のみのご利用	¥ -		¥ -
		¥ -		¥ -
		¥ -		¥ -
		¥ -		¥ -
	小計			¥ -
お支払方法	当日現金・カード・その他	お支払合計(税込)		¥ -

- ※ 特約:持ち込みはお断り致します。
※ 当日持ち込みされた場合、販売価格にて持込料をご請求させていただきます。
- ご記入に際しご不明な点がありましたらご連絡なくおたずね下さい。
 - ご記入いただきました個人情報、当宴会に関する目的以外の使用は致しません。
 - 開催日の3日前を申し込み締め切りとさせていただきます。
 - ご予約の返答は、3日以内にいたします。返答が無い場合は恐れ入りますが、再度ご連絡下さい。
 - 未成年者ご参加の場合は予めその旨を担当までお伝え下さい。尚、法令により未成年者および
ドライバーへのアルコールの提供は一切いたしません。

※裏面の「宴会・パーティ規約」をご確認の上、ご署名をお願いいたします。

★ホール担当者記入欄	司会台(有・無) マイク()本	申込受付日	担当印
ステージ(有・無) カラオケ(有・無)※使用箇所制限有			
会場() ホワイボード 長机 外案内板 番号札			
他特別事項			

宴 会 ・ パ ー テ ィ 規 約

台湾菜館 弘城では、宴会・会議その他会場のご利用に関し、次の通り規約を定めておりますので、予めご了承ください。
ただし、個別の契約において、当社との間で別途取決めを行う際は、その取り決め条件に従うことといたします。

1 有料人数の確定

料理・飲物をご用意する人数(以下、有料人数)については、宴会等の開催 2日前の17時までに当ホールの担当者にご連絡ください。前日及び当日に人数が有料人数より減少した場合で料理は有料人数分ご請求させていただきます。

2 取消料

宴会等のご予約を取消される場合は、それまでに発生した実費諸費用・特別にご依頼で手配済みの物のほか、次の通り取消料を申し上げます。

宴会開催日 14日前まではキャンセル料無し

宴会開催日 13日～10日まで ご依頼金額の50%

宴会開催日 9日～3日まで ご依頼金額の70%

宴会開催日 2日～前日まで ご依頼金額の80%

宴会開催日当日は、100%

3 損害賠償及び免責

1 損害賠償

お客様(お客様側の全ての関係者を含みます)又はお客様が直接依頼された外部委託の方々が当ホールの施設・付器備品等に損傷その他の損害を生じさせた(その責めに帰すべき事由により)場合、損害賠償金をご負担いただきます。

2 免責

施設ご利用に伴う人身事故及び盗難等の全ての事故については、当ホールに故意又は重大な過失がない限り、当ホールは一切の責任を負いませんのでご了承ください。

天災地変、交通機関のスト、その他の不可抗力によって宴会等が実施できない場合、これらの不測の事態による損害については、責任を負いかねますのでご了承ください。

4 暴力団及び公共の秩序に反する恐れのある利用の拒否

1 「暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律」(平成4年3月1日施行)による指定暴力団及び指定暴力団員等の当ホールのご利用はお断りいたします。ご予約後、あるいはご利用中にその事実が判明した場合には、その時点でご利用をお断りいたします。

2 反社会团体及び反社会的団員(暴力団、過激行動団体等及びその構成員)の当ホールのご利用はお断りいたします。ご予約後、あるいはご利用中にその事実が判明した場合には、その時点でご利用をお断りいたします。

3 暴力、恐喝、脅迫、威圧的な不当要求及びこれに類する行為が認められる場合、直ちに当ホールのご利用はお断りいたします。また、かつて同様な行為をされた方についてもお断りいたします。

4 当ホールをご利用の方が伝染病保菌者であったり、心身衰弱、薬品、飲酒等による自己喪失等、ご自身の安全確保が困難、または他のお客様へ危険や恐怖感、不快感を及ぼす恐れがあると認められるときは直ちにご利用をお断りします。

5 上記1～4により当ホールが損害を被った場合は、相応の負担をしていただきます。

5 禁止事項

次に掲げる各項目につきましては、禁止事項となっておりますのでご遠慮くださいますようお願い申し上げます。

- 1 盲導犬以外の犬、猫、小鳥、その他の愛玩動物、家畜類等のお持込み。
- 2 飲食物のお持込み。
- 3 発火、または引火性の品物のお持込み。
- 4 悪臭を発するもののお持込み。
- 5 とばく等風紀を乱す行為、または他のお客様のご迷惑になるような言動。
- 6 備品、付帯設備等の移動。
- 7 使用目的以外のご利用、および会場以外での催事事項。
- 8 第三者に会場の一部、または全部の使用権の譲渡、もしくは転貸すること。
- 9 その他、法令で禁じられている行為。

〒	ご 住 所	TEL	FAX	メールアドレス
会社名・団体名		幹事様・ご本人様氏名		
		(印)		

くつろぎ安心の 個室ご利用のご案内



JR 蒲田駅（西口より徒歩1分）ドンキホーテ隣

HIROKI ビル3階

焼肉弘城
YAKINIKU RESTAURANT HIROKI



<https://yakinikuhiroki.com/about.html>

年中無休 ご予約は 03-3735-6007

焼肉弘城 店内 お席と個室のご紹介

◆店内テーブル席（2～90名様） 店内の広い喫煙席が自慢です。



店内 全て禁煙席となります。



広い喫煙室

ご家族やグループのお客様からのご要望にお応えし、テレビ完備の個室を増設致しました。
最大6名様個室と12名様までの個室、仕切りを外し最大24名様までのご利用が可能です。

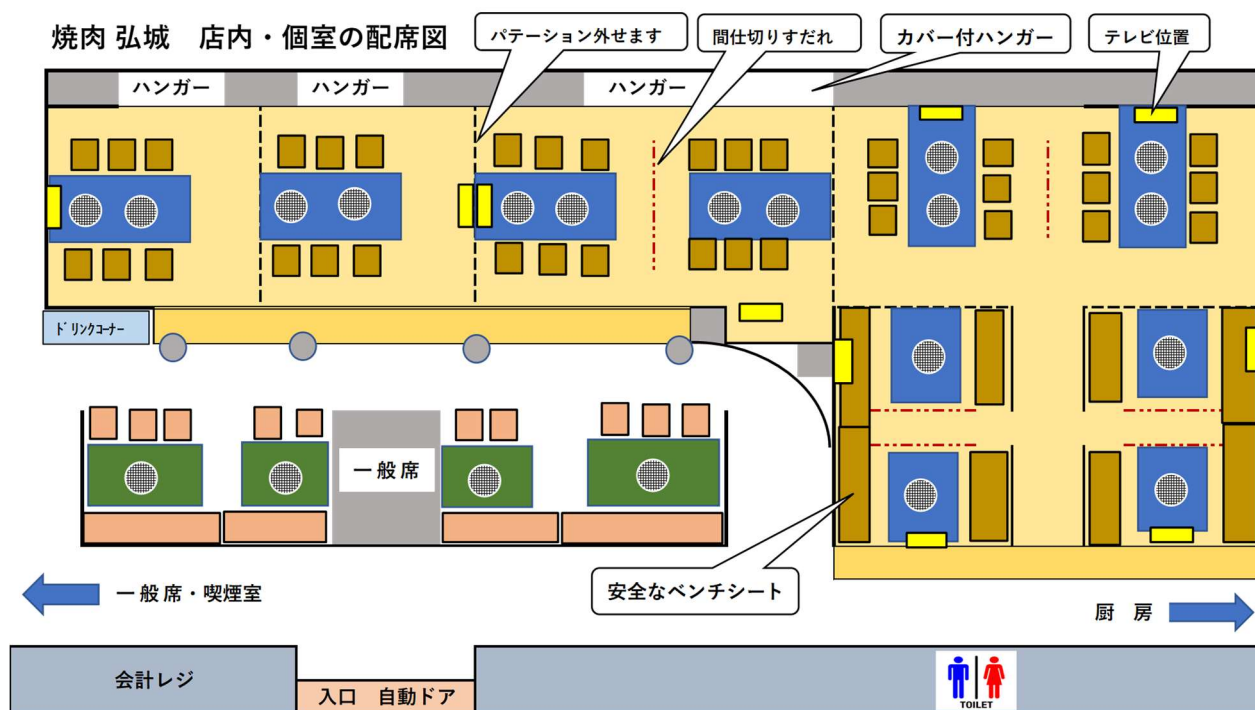
◆個室（2～6名様）



◆グループ個室（6～24名様）



お座敷席を、お子様が安心してお座りいただける壁側がベンチシートの個室に改装しました。
個室は全てテレビを設置しておりますので、スポーツ観戦など和気あいあいお楽しみください。
個室をご希望の場合は事前にご予約をお願いいたします。 TEL 03-3735-6007



◆肉の日 毎月 29 日開催

産地直送
本格山形牛認定店

毎月
29日開催!!
月に一度だけの

焼肉の日

みんな大好き!お肉全品
29%OFF!!

単品メニューのみとなっております。
※コースメニュー及びランチメニューは除く。

◆ おすすめ盛合せ 2 人前

recommended
薦 おすすめ盛り合わせ
2人前

弘城にきたら、まず食べてほしい!
人気メニューの盛り合わせ

◆**旨カルビ 5 種スペシャル**
山形牛カルビ・かずき和牛カルビ
国産上カルビ
国産中カルビ・国産下カルビ
3800円(税込4180円)

◆**おすすめカルビ 3 点盛り**
山形牛カルビ・かずき和牛カルビ・国産上カルビ
2580円(税込2838円)

◆**お手頃カルビ 3 点盛り**
ザブトンカルビ・国産カルビ・バラカルビ
1880円(税込2068円)

◆**タンづくし 2 人前**
・特選タン・上タン・炭タン・タンすじ
2680円(税込2948円)

◆**旨カルビ 5 種**
国産カルビ・バラカルビ・黒毛和牛カルビ・ザブトンカルビ・黒トロ
2500円(税込2750円)

◆**バラカルビ 2 種盛り(塩)**
・山形牛バラカルビ・バラカルビ
1900円(税込2090円)

◆**バラカルビ 2 種盛り(タレ)**
・山形牛バラカルビ・バラカルビ
1800円(税込1980円)

◆ おすすめ盛合せ 3 ~ 4 人前

recommended
薦 おすすめ盛り合わせ
3~4人前

10 種のカルビが食べられる
当店自慢の盛り合わせ

◆**カルビキング**
山形牛カルビ・かずき和牛カルビ
国産上カルビ・国産カルビ
ザブトンカルビ・バラカルビ
本日のおすすめカルビ・国産カルビ
6330円(税込6963円)

◆**タンづくし 4 人前**
・特選タン・上タン・炭タン・タンすじ
4880円(税込5368円)

◆**スタミナセット**
厚切りハラミステーキ・国産カルビ・バラカルビ・ザブトンカルビ
3780円(税込4158円)

◆**カルビづくし**
かずき和牛カルビ・山形牛カルビ・国産カルビ
バラカルビ・1本上カルビ・ザブトンカルビ
4780円(税込5258円)

◆**スタミナスペシャル**
かずき和牛カルビ・国産カルビ・バラカルビ・ザブトンカルビ
厚切りハラミステーキ・国産シマシマウ・山形牛カルビ
5580円(税込6138円)

◆ 幻の石垣牛

東京では滅多に食べられない
幻の石垣牛

「沖縄が誇る、最高級黒毛和牛」

石垣島に行かなくても弘城で幻の牛“石垣牛”を味わえる!
超希少で現地でもなかなか食べられない
このブランド牛の美味しさは「海」にあり!
ミネラルたっぷりの牧草を食べ赤身の味がしっかりして
脂もあっさりしています。

■ 単品 (各100g) ■

石垣牛特上カルビ 3,600円 (税込3,960円)
石垣牛ロース 2,180円 (税込2,398円)
石垣牛カルビ 1,980円 (税込2,178円)
石垣牛中落カルビ 1,980円 (税込2,178円)

■ 盛り合わせ ■

弘城和牛特上セット 6,000円 (税込6,600円)
弘城和牛ロースセット 4,000円 (税込4,400円)
弘城和牛カルビセット 3,500円 (税込3,850円)
石垣牛 3 種盛り 3,900円 (税込4,290円)

石垣牛特上カルビ・石垣牛カルビ
石垣牛ロース(各50g)

弘城和牛特上セット
石垣牛 3 種盛り
弘城和牛特上セット

◆ 焼肉弘城の宴会コース

焼肉弘城の宴会コースは全て2名様よりご利用可能です。※ドリンクのラストオーダーは、全て30分前です。

弘城コース

お料理のみ **4,620円** (税別) 1名様
飲み放題付(2h) **6,600円** (税別) 1名様

お得!! 宴会専用3杯ドリンクセット(2h) 参加人数×3杯ドリンク提供
ノーマルセット 1名様 税別 **5,940円** 通常飲み放題約3杯! 生ビール中・瓶ビールOK
プレミアムセット 1名様 税別 **7,040円** 響・山崎12年・EXTRACOLD・生ビール大・メガサワーOK

- キムチ盛
- ナムル盛
- 味付けサラダ
- 上タン塩
- 国産上カルビ
- ハラミ
- バラカルビ
- 黒豚カルビ
- シマチョウ
- 野菜&きのこ焼き
- 牛すじ煮込み
- ハーフメニュー
- 本日のアイス

※ハーフメニューは、クッパorカルビクッパor冷麺orビビンバの中からお選びいただけます。

山形牛

山形牛満喫コース

お料理のみ **7,040円** (税別) 1名様
飲み放題付(2h) **9,020円** (税別) 1名様

お得!! 宴会専用3杯ドリンクセット(2h) 参加人数×3杯ドリンク提供
ノーマルセット 1名様 税別 **8,360円** 通常飲み放題約3杯! 生ビール中・瓶ビールOK
プレミアムセット 1名様 税別 **9,460円** 響・山崎12年・EXTRACOLD・生ビール大・メガサワーOK

- 厚切り特選タン
- 山形牛特上カルビ
- 山形牛上ロース
- 山形牛カルビ
- 山形牛バラカルビ
- だだちゃ豆山形特産
- ナムル盛り
- キムチ盛り
- 味付け玉こんにやく山形特産
- フキ醤油漬け山形特産
- 海鮮&野菜焼き
- ハーフメニュー
- クッパorカルビクッパor冷麺orビビンバからお選びください。
- アイスクリーム

山形牛は前日までの要予約となります ☎03-3735-6007

おび会コース

飲み放題付2h **6,050円** (税別) 1名様

“おび会”はどちらも、通常の飲み放題メニューにプラス各種ハイボール(富士、コーク、ジンジャー等)と黒糖烏、二階堂、一ノ蔵がお飲みいただけます。

- 枝豆
- 塩ダレキャベツ&塩ダレキュウリ
- 上タン塩
- 国産上カルビ
- ハラミ
- レバー
- 上シ
- シマチョウ
- 小鉢5種 (冷奴・板わさ・チャンジャ・焼わさ・牛すじ煮込み)
- ハーフメニュー (冷麺orクッパorビビンバorカルビクッパorチャンジャ茶漬け)
- ソフトクリーム+おまけ付き

おび会プレミアムコース

飲み放題付3h **7,150円** (税別) 1名様

- 枝豆
- 塩ダレキャベツ&塩ダレキュウリ
- 上タン塩
- 国産上カルビ
- ハラミ
- 海鮮焼き(エビ・いか)
- 山形牛カルビ
- シマチョウ
- 小鉢5種 (冷奴・板わさ・チャンジャ・焼わさ・牛すじ煮込み)
- ハーフメニュー (冷麺orクッパorビビンバorカルビクッパorチャンジャ茶漬け)
- ソフトクリーム+おまけ付き

写真は全てイメージです。

石垣牛コース

お料理のみ **9,240円** (税別) 1名様
飲み放題付(2h) **11,220円** (税別) 1名様

お得!! 宴会専用3杯ドリンクセット(2h) 参加人数×3杯ドリンク提供
ノーマルセット 1名様 税別 **10,560円** 通常飲み放題約3杯! 生ビール中・瓶ビールOK
プレミアムセット 1名様 税別 **11,660円** 響・山崎12年・EXTRACOLD・生ビール大・メガサワーOK

- ナムル盛
- キムチ盛
- 特選サラダ
- 石垣牛特上カルビ(塩)
- 石垣牛カルビ(タレ)
- 石垣牛上ロース(塩)
- 石垣牛コース(タレ)
- 石垣牛中落ちカルビ(塩)
- ハーフメニュー(選別制)
- (石垣ビビンバ・ビビンバ・冷麺・石垣牛カレー)
- シャベット

皆様のご来店を心よりお待ちしております

焼肉 弘城 Yakiniku Restaurant HIROKI
〒144-0051 東京都大田区西蒲田 7-3-7 ヒロキビル 3F
電話 03-3735-6007
営業時間 11:00~翌 2:00 (ランチタイム L.O 14:00)
日・祝 11:00~23:00 ※3連休の中日は翌 2:00 まで
ランチタイム 11:00~14:00



人気まんが「ファミレス行こ」の作中に、「焼肉 弘城」が登場致しました。
主人公が利用されたお部屋のご予約など、ファンの皆様のご来店をいただいております。

ファミレス行こ
Let's go to the family restaurant.

第1話

静かな戦場
ほんやり浮かぶ
O田区K田に

価格宣言

ファミレス行こ
Let's go to the family restaurant.

第9話

和山やま
Yama Wayama

和山やま
Yama Wayama

お待たせ
しました!
スーパーハラミ
です!

マンガ盛り
(約1kg)
680円
(税込748円)

季節のキムチ
440円
(税込484円)

弘城名物
スーパーハラミ
3,180円
(税込3,498円)

自慢の一品
厚切り特選タン
2,600円
(税込2,860円)

焼肉初めて?

かわいそうに
好きなだけ頼み
なわないやろ
久々に食べたら
ビックリした

こんな
大学生はみんな
好きやろ

いただきます

ヒロキグループの温浴施設を紹介させていただきます。

「SPA&HOTEL 和（なごみ）」

都内では蒲田だけ・・・ **黒湯天然温泉**  「源泉掛け流し」

美容と健康・疲れを癒す

美肌の湯

2024 年 POLA 肌科学研究所の分析結果により、

◎肌の保護力が高くなる効果 ◎クレンジング効果（不要な皮脂を取り除く）
がある「美肌温泉」と認定されました。



五つの癒し・リラクゼーションのご案内

その1. 「黒湯天然温泉」にゆったり浸かる



蒲田に天然温泉があるのはご存知でしたか？別名「美肌の湯」ともいわれている黒湯です。温泉入浴は昔から一番簡単な心身への癒しです。地元の源泉にゆったり浸かって、血液循環と免疫力をアップしてください。

その2. 「サウナ風呂」でたっぷり汗を出す



温熱効果が凝り固まった筋肉をほぐし、血行が良くなり、筋肉内を循環する血流を増加させます。肉体を疲労させる物質・乳酸が大量の汗とともに排出されるため、肩こりや腰痛、筋肉痛などの改善につながります。

その3. 貴陽石の「岩盤浴」で身体を芯から温める



サウナの汗と岩盤浴の汗は別物で、体内の化学物質などの有害物質は脂肪と結合して蓄積されています。デトックスするには皮脂腺から汗を出す必要があり、最も効率的な方法が岩盤浴です。貴陽石は6.5千万年前の地殻変動による希少な岩盤石で圧倒的なマイナスイオンの発生量、遠赤外線放射率を誇り効果絶大です。

その4. 炭酸シャワーで頭髮すっきり、さらりと美しく

**ヘッドスパが
なごみにやってきた!!**

**炭酸シャワー、
男性・女性浴場共に設置!!**

スパのシャワーなので、
頭だけでなく全身で炭酸浴が
お楽しみいただけます。



Before After



炭酸シャワーの効能

シミ・しわ・くすみ・たるみ・育毛・養毛…
すべてのスキンケア、ヘアケアの基本は
血行促進にあります。

頭から炭酸泉シャワーを5分間浴びることで、
頭や顔を炭酸泉に浸けているのと
同じ効果をもたらします。

髪のパールを理想的な弱酸性に戻し、
髪に付いたカルシウムやシリコンを
除去しコシのある自然な艶を取り戻します。
だから、美容室でも大人気です。

さらに頭皮や顔の毛穴もきれいにするとともに、
頭皮と顔の血行も促進されますので、
頭皮や肌が元気を取り戻します。
もちろん、体全体や気になるところを
局部的に掛け流すこともできます。

お肌スベスベ、髪ツヤツヤ
炭酸水はpH4.5～5の弱酸性を示すため、
お肌や髪の清浄・収れん（アストリゼント）
効果が期待できます。

アンチエイジング
炭酸による血行促進効果によって老廃物が除去され、
すみずみまで栄養と酸素が行き渡ることによって、
お肌と髪を健康的に蘇らせます。

その5. 「酸素カプセル」で疲労回復、美容効果が、、、

水素3メートル
高気圧 酸素カプセル



知って得する酸素の力

酸素の期待できる効果

- 睡眠不足
- 二日酔い
- 受験勉強
- 疲労回復
- ダイエット
- 美容
- スポーツ後
- 眼精疲労
- ケガの早期回復

酸素BOXオープンキャンペーン

通常1名様1回 2500円→2000円
さらに2名様利用で1名様1750円

会員様ならさらにお得

1名様 1500円 2名様利用で1名様 1250円

スパ&ホテル和が、新たに導入したすぐれものです。身体の仕組みは、十分な量の酸素を吸収する事で、血行の改善が行われ、ストレス緩和やリラックスによる睡眠不足が解消されます。血中のアルコール由来のアセトアルデヒドを分解することで二日酔いの回復、新陳代謝が活発化し、脂肪が燃焼しやすくなりダイエット効果もあります。様々な効果が期待できます。

Spa & Hotel 和（なごみ）JR 蒲田駅西口徒歩 1 分

（営業時間：午前 10：00 ～ 翌朝 9：00）

〒144-0051 東京都大田区西蒲田 7-4-12

03-5710-2222

<http://www.spa-nagomi.com>



イベント情報



毎週火曜日

岩盤の日

入館(5時間)+岩盤浴

通常 ¥3,780 → ¥3,230



毎週水曜日

レディースデー

レギュラーコース

¥2,680 → ¥2,380

炭酸シャワー 1回無料

毎週木曜日

メンズデー

レギュラーコース

¥2,680 → ¥2,380

炭酸シャワー 1回無料



毎月11日・22日 ペアの日

2名で入館されたお客様対象!
(カップル、ご夫婦、友達同士、男女問わず)

入館料

平日 ¥5,360 / 休日 ¥5,960



曜日問わず ¥4,960

さらに!

ビールなどアルコール類が ALL ¥330



毎月3日・13日・23日 酸素の日

料金表(1時間)

	1名	2名
通常価格	¥2,500	¥4,500
一般	¥2,000	¥3,500
会員	¥1,500	¥2,500

一般・会員問わず



1名 ¥750 / 2名 ¥1,000

※「会員」はLINE会員も含まれます。

毎月26日 風呂の日 ♨

入浴回数券 ¥13,800 → ¥12,000

岩盤回数券 ¥5,500 → ¥4,000

※ご購入はご入館のお客様のみとさせていただきます。

さらに!



ビールなどアルコール類が 何杯でも 300円!

※一部対象外の商品もございます。

ヒロキグループのご紹介



※ 台湾菜館 弘城は、焼肉 弘城の姉妹店です。

当店は、ヒロキグループの系列店です。(株)弘城は昭和 40 年に創立致しまして、レストラン事業（焼肉 弘城・台湾菜館 弘城）では、創業より永らく地元のお客様にご愛顧いただき、お陰様で両店の累計で延べ80万人を超えるお客様へのお食事を提供させていただいております。今後とも、ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。