絶景×グルメを楽しむ、てんぼうパーク限定体験

てんぼうパーク×
サンシャイン
クルーズ・クルーズ
特別ビュッフェプラン

※プランによってご案内方法が異なります。

サンシャイン60最上階の絶景空間「てんぼうパーク」で、
サンシャイン　クルーズ・クルーズが提供する
本格ビュッフェをお楽しみいただける特別プラン。
360度に広がる東京のパノラマビューとともに、
贅沢なパーティータイムをお過ごしください。

サンシャイン60
最上階からの
360度パノラマビュー

開催期間

2026年 12月8日(火)
～ 2027年2月5日(金)

除外日
EXCLUDED DATES
2026年12月24日(木)・25日(金)・31日(木)
2027年1月1日(金)・2日(土)・3日(日)

利用時間

11:30~21:00の
あいだの2時間30分
※幹事様 準備時間30分含む

利用人数

80名~180名

料金（お一人様・税込）

8,000円／10,000円／15,000円

会場費＋ドリンク込み

TENBOU PARK × CRUISE CRUISE

特別ビュッフェパーティープラン

贅沢な料理と絶景を楽しむワンランク上のパーティー

プラン内容

¥8,000（税込）

冷製料理
- スモークサーモンと柑橘の彩りサラダ ボタジェ風
- シーフードとモッツァレラチーズのマリネ ソースペイザンヌ
- 四万十ポークのパテドカンパーニュ・牛タンのリエット・フォアグラとチーズのコンディモン
- モルタデッラハム・スモーク鴨の盛り合わせ

温製料理
- アコウ鯛のプレゼ トマト&ガーリックソース
- チキンのグリルとローズマリー香るポムフリット
- 熟成ローストポーク シャリアピンソース
- スパゲティ ソースボロネーゼ
- 白身魚のフリット ソースレムラード

デザート
- プロフィットロールショコラ
- 瀬戸内レモンのクッキー
- ブランマンジェ パッションソース
- ブラットオレンジのケーキ

¥10,000（税込）

冷製料理
- スモークサーモンと柑橘の彩りサラダ ボタジェ風
- シーフードとモッツァレラチーズのマリネ ソースペイザンヌ
- 四万十ポークのパテドカンパーニュ・牛タンのリエット・フォアグラとチーズのコンディモン
- モルタデッラハム・スモーク鴨の盛り合わせ

温製料理
- アコウ鯛のプレゼ トマト&ガーリックソース
- チキンのグリルとローズマリー香るポムフリット
- 熟成ローストポーク シャリアピンソース
- スパゲティ ソースボロネーゼ
- 白身魚のフリット ソースレムラード
- いわて牛のパイ包み焼き ソースシトロン

デザート
- プロフィットロールショコラ
- 瀬戸内レモンのクッキー
- ブランマンジェ パッションソース
- ブラットオレンジのケーキ
- ジャスミンティーのジュレ

¥15,000（税込）

冷製料理
- スモークサーモンと柑橘の彩りサラダ ボタジェ風
- シーフードとモッツァレラチーズのマリネ ソースペイザンヌ
- 四万十ポークのパテドカンパーニュ・牛タンのリエット・フォアグラとチーズのコンディモン
- モルタデッラハム・スモーク鴨の盛り合わせ
- 四万十麦牛モモ肉の肉寿司と野菜寿司

温製料理
- アコウ鯛のプレゼ トマト&ガーリックソース
- チキンのグリルとローズマリー香るポムフリット
- 熟成ローストポーク シャリアピンソース
- スパゲティ ソースボロネーゼ
- 白身魚のフリット ソースレムラード
- ブーレット・彩り野菜のトマト煮込み
- いわて牛のパイ包み焼き ソースシトロン
- ローストビーフ ソースマデラ

デザート
- プロフィットロールショコラ
- 瀬戸内レモンのクッキー
- ブランマンジェ パッションソース
- ブラットオレンジのケーキ
- ジャスミンティーのジュレ
- フルーツ盛り合わせ

※季節・仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

オプション料理

握り寿司1桶（約45貫）	¥35,000（税込）
黒毛和牛ローストビーフ レフォールソース	お一人様／¥2,500（税込）
デザート グレートアップ	お一人様／¥2,000（税込）

その他オプション

岩手牛のパイ包み焼 フォアグラのポワレ	おひとり様／2,200円（税込）
蟹とトリュフのグラタン	おひとり様／1,500円（税込）
黒瀬ぶりのカルパッチョ	おひとり様／1,000円（税込）
チーズ盛り合わせ	おひとり様／1,000円（税込）
フルーツ盛り合わせ	おひとり様／800円（税込）

「日本料理 天空の庭 星のなる木」握り寿司盛り合わせ

本鮪中トロ赤身やずわい蟹、生ぼたん海老など豪華内容の握り盛り合わせ

45貫／35,000円（税込） ※平日のみご注文可能

サンシャイン60最上階の絶景空間で、特別なパーティーを。

ドリンク（全コース飲み放題付き）
FREE DRINK

乾杯のスパークリングワインから食後の一杯まで、全コースに飲み放題が付いています。
さらに特典として、アサヒスーパードライ【トルネードサーバー】の生ビールもお楽しみいただけます。

フリードリンク内容（全コース共通）

ビール	アサヒスーパードライ　トルネードサーバー生ビール（特典） アサヒスーパードライ　瓶ビール（お一人様1本）
ワイン	スパークリングワイン／コルネラーナ シャルドネ（白／チリ）／ コルネラーナ カベルネ・ソーヴィニヨン（赤／チリ）
ウィスキー・焼酎・日本酒	ブラックニッカ（ハイボール）／いつもの奴（麦／長崎）／ ちょうちょうさん（芋／長崎）／黒松白鹿 純米
果実酒・カクテル	梅酒／カシス・ジン・ウォッカ 各種カクテル
ノンアルコール ソフトドリンク	アサヒ ドライゼロ／オレンジ100%ジュース／ウーロン茶／ コカ・コーラ／ジンジャーエール

UPGRADE

グレードアップフリードリンク
お一人様 3,300円（税込）

アサヒスーパードライ（瓶）／
アサヒスーパードライ（生）トルネードサーバー使用／
アサヒドライゼロ（アルコールフリー）／
スパークリングワイン／白ワイン1種／赤ワイン1種／
レモンサワー
ウィスキー1種／焼酎2種／日本酒1種／
梅酒・カクテル9種／ソフトドリンク

※ドリンクの内容は仕入れ状況により
変更になる場合がございます。

その他ドリンクオプション
DRINK OPTION

フリードリンク延長料（30分） おひとり様	660円（税込）
乾杯シャンパン おひとり様	800円（税込）
鏡開き用樽酒	77,000円（税込）
シャンパンタワー （シャンパン付）	88,000円（税込）
国産プレミアムクラフトビール4種 （約100名様分）	66,000円（税込）
ワイン赤白2種類追加 （フランス産計10本）	88,000円（税込）
日本酒銘柄地酒3種追加 （獺祭・飛露喜・浜千鳥 1升×3本）	44,000円（税込）

会場
VENUE

時間超過会場使用料（30分）……660円（税込）

海抜251m・期間限定の貸切パーティー

てんぼうパーク

通常パーティープラン

※プランによってご案内方法が異なります。

サンシャイン60展望台では期間限定で貸切パーティーを
承っております。海抜251mからの絶景が目の前に広がる
贅沢空間。まるで空の上の公園のような展望施設で、
ここでしか体験できない素敵な思い出を
作ってみてはいかがでしょうか。

★★★
海抜251m
空の上の公園で
貸切パーティー
✦ ✦ ✦

開催期間

2026年12月8日(火)
〜2027年2月5日(金)

形式 館内の一部エリアを貸し切りにしてご利用

利用時間

12:00〜21:00の中で
2時間制（原則）
（受付は開始30分前から）

利用人数

50名〜130名様
（立食）

料金（お一人様・税込）

4,400円／5,500円／6,600円
A／B／Cプラン（コース料理）　＋ドリンクプラン別途

SUNSHINE 60 OBSERVATORY　TENBOU PARK

展望台パーティーメニュー

海抜251mの絶景とともに楽しむ、貸切パーティーのお料理

―― コースメニュー ――

Aプラン 6,600円（税込）

冷製料理
- 和牛ローストビーフ 山葵ソース
- 合鴨のロースト
- 鮪と真鯛の紅白カルパッチョ
- スモークサーモンとクリームチーズのブルケッタ
- ミートロースのピンチョス
- ミニトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風ピンチョス

温製料理
- 真鯛のポワレ　白ワインソース
- 帆立とモッツァレラのベーコン巻き
- 牛肉のグリル　おろしポン酢
- 豚肉のコルドンブルー

お食事
- 握り寿司　特上
- えび天おろしそば(冷・温)
- 自家製ミートグラタン

デザート
- プチケーキ盛合わせ
- フルーツ盛合わせ

Bプラン 5,500円（税込）

冷製料理
- 牛もも肉のローストビーフ 特製山葵ソース
- 鮪のアボカド巻き　コチュジャンソース
- スモークサーモンと根菜のマリネ

温製料理
- カレイとモッツァレラチーズの重ね焼き
- 大海老のチリソース
- 豚バラ肉の和風角煮　根菜添え
- ビーフシチュー

お食事
- 握り寿司　上
- ミックスサンドイッチ
- ボローニャ風　ラザニア

デザート
- フルーツ盛合せ

Cプラン 4,400円（税込）

冷製料理
- ローストポーク　ハニーマスタードソース
- 2種類のトルティーヤロール
- 生ハムのシーザーサラダ

温製料理
- 小海老と白身魚のチリソース
- 一口バーグのシャリアピンソース
- 鶏肉のコンフィ

お食事
- 巻き寿司&いなり
- ミックスサンドイッチ
- 昔ながらのナポリタン
- 五目炒飯

デザート
- プチケーキ盛合せ

※コースメニューはお一人様料金です。　※料理は食料の仕入れ状況により、変更となる場合がございます。

ドリンクプラン

ドリンクA 1,100円（税込）

（瓶ビール以外フリードリンク）

- 瓶ビール（人数×1本）
- ワイン（赤・白）
- 焼酎（芋・麦）
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター

※瓶ビール（中瓶）1本追加 660円

ドリンクB 1,650円（税込）

（全てフリードリンク）

- 瓶ビール
- ウイスキー
- ワイン（赤・白）
- 焼酎（芋・麦）
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター
- 炭酸水

ご利用にあたって

※お料理は4才から人数に含まれます。
※4～19才のドリンクはアルコールを除いた660円でご提供いたします。
※0～3才は無料です。
※お料理内容は季節・人数等により異なる場合がございます。
※超過人数分のドリンクは別途ご請求いたします。
※最終人数確定後の人数超の場合、ドリンク代は別途ご請求いたします。

サンシャイン60最上階の絶景空間で、特別なパーティーを。

料金のご案内 PARTY PLAN PRICE

基本会場使用料（2時間）	144,000円～（税込）	50～100名様まで ※利用時期により料金変動あり
追加人数分会場使用料	1,440円～（税込）	101名様よりお一人様の料金
時間超過使用料（30分）	36,000円～（税込）	時間延長は30分まで
フリードリンク延長料（30分）	880円（税込）	お一人様30分の料金
お料理・お飲物	5,500円～（税込）	（配膳費、備品、運搬費含む）
屋台鮨（屋台・寿司職人付き）	220,000円～（税込）	お一人様4,400円（税込） ※50名様以上から予約可能
ローストビーフカット	165,000円～（税込）	お一人様3,300円（税込） ※50名様以上から予約可能
デコレーションケーキ	44,000円～（税込）	—

ご注意事項

※ マイク・BGM設備・荷物置き場・ハンガーラック・ステージ・掲示板・受付セットは、基本会場使用料金に含まれています。
※ パーティーの参加人数とお料理の注文数は同等となります。お料理の注文数のみ減らすことはできません。
※ 4歳から人数に含まれます。
※ 屋台鮨・ローストビーフカット・デコレーションケーキは、パーティー開催日の3週間前までにお申込みください。

備品料金　2つのプラン共通

備品料金備考	料金（税込）	備考
液晶プロジェクター&スクリーンセット	33,000円（税込）	HDMI・Type-C対応
スクリーン	3,300円（税込）	120インチ（寸法：H1,615×W2,580）
ホワイトボード	2,200円（税込）	H1,750（ボード面W1,800×H900）
クローク札	550円（税込）	1組50枚
ビンゴゲーム機（手動）	1,100円（税込）	―
ビンゴカード	550円（税込）	1組50枚
長テーブル（景品台などで使用）	1,100円（税込）	W1,800×D600
椅子	1,100円（税込）	20脚まで無料

ご注意事項
ATTENTION

※ マイク・BGM設備・荷物置き場・ハンガーラック・ステージ・掲示板・受付セットは、基本会場使用料金に含まれています。
※ パーティーの参加人数とお料理の注文数は同等となります。お料理の注文数のみ減らすことはできません。
※ 4歳から人数に含まれます。
※ 屋台鮨・ローストビーフカット・デコレーションケーキは、パーティー開催日の3週間前までにお申込みください。