

宴会プランのご案内



Buffet
ビュッフェコース
¥3,500
(税サ別)



Table Plate Buffet
大皿盛りコース
¥4,500
(税サ別)



Half course
ハーフコース
¥5,500
(税サ別)

[オードブル]

サーモンのサラダ仕立て
季節野菜のキッシュ
サンドウィッチ

[温製]

ポテトフライ
ソーセージ盛合わせ
ビーフラザニア
ロングナンピザ

[デザート]

プチデザート盛合わせ

※30名様以下の場合は+¥500となります

[オードブル]

スモークサーモンと
ベビーリーフのサラダ
季節野菜のキッシュ
小海老の和風ロワイヤル

[温製]

真鯛のポワレ
～フレッシュトマトと香草入りクリームソース～
チキンの香草焼き
～温野菜とピラフ添え～
ロングナンピザ

[デザート]

本日のおすすめデザート

[前菜]

ノルウェーサーモンのマリネ

[スープ]

季節野菜のポタージュ

[メイン]

鴨のロースト
～温野菜添え～
もしくは
白身魚のポワレ
～ジャガイモのムース～

[デザート]

本日のおすすめデザート
パン・コーヒー

DRINK MENU

【ベーシックコース】
2時間 ¥2,000(税サ別)
ラストオーダー15分前

[アルコール]ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・麦焼酎(ロック/水割り/ソーダ割り)

[ソフトドリンク]ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール

【オプションコース】
+各¥500(税サ別)

[Aコース]日本酒・レモンサワー・芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ割り)

[Bコース]カクテル(ジン・カシス)・梅酒(ロック・水割り・ソーダ割り)

[Cコース]アップルジュース・ジンジャーエール・コーラ

※別途会場使用料として2時間¥50,000がかかります

※料理・ドリンク・会場使用料には別途サービス料10%・消費税10%がかかります

※フルコース(¥11,000～)のご案内も承っております

会議プランのご案内

会場使用料2時間 ¥50,000(税サ別)

以降30分毎 + ¥10,000(税サ別)

【利用形式】

円卓形式

スクール形式

シアター形式

コの字形式

ご要望に合わせて会場の設営が可能ですのでご相談ください

※会場使用料には別途サービス料10%・消費税10%がかかります

※長机を20本以上使われる場合は別途料金がかかります

※長机は表面に損傷があるものもございますので予めご了承ください

※その他イベントなども承っておりますのでお気軽にお問合せください

会場使用料に含まれるもの

披露宴会場・控室利用料/スクリーン・プロジェクター使用料/スポットライト・演出機材

カラオケ機材・ビンゴ機材/VGA・HDMI変換ケーブル・イヤホンジャック

卓札(アルファベット表記)/ワイヤレスマイク2本・有線マイク1本

ステージ・演台/音響操作スタッフ/案内看板(A3・A4)

延長コード・その他備品

【オプション料金】

席札 1名 ¥100 ※デザインは3種類の中から選びいただけます

メニュー表 1名 ¥100 ※デザインは3種類の中から選びいただけます

贈呈用花束 ¥5,000～ ※ご予算やご希望をスタッフにお申し付けください

プチギフト ¥200～ ※カタログの中から選びいただけます

その他記念品やカタログなども取り揃えております

※オプションには別途消費税10%がかかります