

SPECIAL PARTY PLAN

各種式典、交流会や同窓会に



ホテルならではの上品な空間で、様々な趣旨に合わせてご利用いただけます。
シェフが腕を振るった料理と、きめ細やかなサービスで充実した時間をお過ごしください。

【期 間】 2024年4月1日(月)～2024年12月31日(火)

【料 金】 Aコース(和洋中) ￥ 5,700
Bコース(和洋中) ￥ 7,500
Cコース(和洋中) ￥ 10,000

※15名様より承ります。

※表示価格はお一人様あたりのご料金となります。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※25名様よりビュッフェメニューも承ります。

【5大特典】 [1] 会場使用料無料
[2] 音響照明料無料
[3] プロジェクター・スクリーン貸出無料
[4] ビンゴゲーム貸出無料
[5] カラオケ貸出無料



SPECIAL PARTY PLAN

お申込み人数は、15名様以上で承ります。
ご宴席のお申込みは、開催日の2週間前とさせていただきます。
(最終人数の確定は、開催日の3日前正午)

MENU

アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し出ください。また、メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。



A COURSE

お一人様/税込 ¥5,700

中華前菜3種盛り合わせ/千葉県産長ネギと野菜のヴィシソワーズ風/
真鯛の揚げ物 特製甘酢ソース/牛サーロインロティ 温野菜添え バルサミコソース/
特製太巻き寿司 赤出汁/シェフ特製デザート/コーヒー



B COURSE

お一人様/税込 ¥7,500

アミューズグループ 帆立の一口パイ/とうもろこしのキャラメリゼ風味ポターージュ/
海老と季節野菜のカシューナッツ炒め/旬魚の煮付け 野菜炊き合わせ/
牛サーロインステーキ 温野菜添え レフォールソース/炒飯/
シェフ特製デザート/コーヒー



C COURSE

お一人様/税込 ¥10,000

フォアグラのブリュレ/季節の八寸盛り合わせ/
パイ包み魚介のクリームスープ/大海老のチリソース炒め/
牛フィレ肉のステーキ 黒トリュフソース/握りずし盛り合わせ 赤出汁/
シェフ特製デザート/コーヒー

DRINK

2時間飲み放題

【追加オプション】全コースにお一人様+¥500でスパークリングワイン飲み放題

¥1,300

オレンジジュース・リンゴジュース・カルピス・
コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・炭酸水

¥2,000

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)・梅酒・
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール・
オレンジジュース・リンゴジュース・カルピス・
コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・炭酸水

¥2,300

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)・梅酒・
日本酒またはワイン(赤、白)・ロングカクテル(2種)・
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール・
オレンジジュース・リンゴジュース・カルピス・
コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・炭酸水

¥2,500

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)・梅酒・
日本酒・ワイン(赤、白)・ロングカクテル(2種)・
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール・
オレンジジュース・リンゴジュース・カルピス・
コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・炭酸水

※表示価格はすべて税金・サービス料を含むお一人様料金となります。

※追加料理・パーティーグッズ・コンパニオン等の手配も承ります。

