

歓送迎会 プラン

SPRING PARTY PLAN



新たに加わるお仲間や、お世話になった方々への感謝を込めた語らいの場に。

すべて個々盛りのコース料理で穏やかなひとときを提供いたします。

お料理は安心してお召し上がりいただけるよう、全て個別に盛り付けてご提供いたします。

【 期 間 】 2024年2月1日(木)～6月30日(日)

【 料 金 】 Aコース ￥6,000

Bコース ￥7,800

Cコース ￥10,500

※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です。

※料金には、税金・サービス料が含まれております。

【 特 典 】

- 会場費、音響照明基本料無料
- 特別優待料金でのご宿泊

【30名様以上のご予約対象】

- ①プロジェクター・スクリーン無料貸し出し
- ②ランチビュッフェペアご優待券1組プレゼント

【50名様以上のご予約対象】

- ①プロジェクター・スクリーン無料貸し出し
- ②ランチビュッフェペアご優待券2組プレゼント

2ヶ月前早期予約特典
飲み放題
1名様につき

500円
特別割引



歓送迎会プラン

コース料理は、15名様より承ります。料理内容は仕入状況により異なる場合がございます。



A COURSE お一人様/税込 ¥6,000

春野菜タルト 海老 アボカド
飲茶二種セイロ蒸し
鶏肉の揚げ物 油淋ソース
千葉県産ポークのコンフィ ブロッコリー 柑橘ソース
更科蕎麦
苺とバジルのスープ
コーヒー



B COURSE お一人様/税込 ¥7,800

真鯛のマリネ 苺ヴィネグレット 香草 サラダ
春野菜のクリームスープ
広東春巻 大根餅
むつ柚庵素焼き
牛肉ラグー 温野菜添え
桜エビとシラス入り炒飯
苺のムース仕立て
コーヒー



C COURSE お一人様/税込 ¥10,500

蛤のコンフィ ジュのエスプーマ プティポワ 香草
お造り三種
大海老のチリソース
真鯛の蒸籠蒸し 葱、生姜ソース
低温調理牛サーロイン ポムデュセス
鰻丼 香の物 吸物
パティシエ特製デザート
コーヒー

DRINK 2時間飲み放題

※料金には税金、サービス料が含まれております。

※パーティーグッズ、装花等の手配も承れます。

¥1,300

ウーロン茶・オレンジジュース
コーラ・ジンジャーエール

¥2,000

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

¥2,300

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)
ワイン(赤、白)または日本酒・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
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

¥2,500

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)
ワイン(赤、白)・日本酒・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
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

