

# Price

価格

レイアウト・ご料金につきましては、  
使用用途によりご相談させていただきます  
会場までお問い合わせください

		パーティ会場
人数	着席	120名
	buffet	80名
	シアター	100名
	スクール	60名
宴会室料 (コースまたはbuffet料理を伴う場合)	1時間	¥ 35,000 (税込 ¥ 38,500)
会議室料 (控室別室利用込み)	1時間	¥ 85,000 (税込 ¥ 93,500)
展示会	9:00~21:00	¥ 1,000,000 (税込 ¥ 1,100,000)

※別途サービス料金10%を頂戴いたします



# BUFFET PLAN

= ビュッフェ =

お好きな料理を、お好きな分だけ。  
立食スタイルのご宴会に

¥6,000

ノルウェーサーモンのマリネ デイル風味  
鴨胸肉の冷製 バルサミコヴィネグレット  
白身魚のエスカベッシュ  
ベーコンとナッツのシーザーサラダ  
スパイシーな小海老のマリネ

パスタ料理

フライドポテトとフライドチキン  
ローストポーク 粒マスタードソース

¥8,000

ノルウェーサーモンのマリネ デイル風味  
生ハム&サラミ盛り合わせ  
マグロのカルパッチョとルッコラ  
鴨胸肉の冷製 バルサミコヴィネグレット  
スパイシーな小海老のマリネ  
ベーコンとナッツのシーザーサラダ

パスタ料理

フライドポテトとフライドチキン  
あさりのパエリア  
ローストビーフ 粒マスタードソース

デザート

## FREE DRINK

ビール／ワイン(赤・白)／オレンジジュース／アップルジュース／ウーロン茶

<ドリンクメニューオプション +500円>

ウイスキー／焼酎(麦・芋)／カクテル各種(ジン・ウォッカ・カシス)／ジンジャーエール

**お料理、お飲物(フリードリンク)、会場使用料2時間、  
音響照明使用料、消費税10%、サービス料10%が含まれます。**

※いずれのプランもあくまでサンプルメニューとなります。

※季節により食材や盛り付けの変更、仕入状況により一部メニューを差し替える場合もございますので、予めご了承ください。

※最低保証人数10名様



# COURSE PLAN

= コース料理 =

テーブルを囲んでゆっくりお食事を。  
着席スタイルのご宴会に

¥8,000

< 前菜 >

ノルウェーサーモンのマリネ フレッシュトマトとオリーブの  
シェリーヴィネガー風味

< お魚料理 >

すずきのブレゼ あさりのクリームソース

< お肉料理 >

イベリコ豚のソテー シャルキュティエール風

< デザート >

ヨーグルトとベリーデザート

コーヒー/紅茶

¥10,000

< 前菜 >

本日の前菜5種盛り合わせ

< お魚料理 >

真鯛と帆立貝のポワレ 香草風味バターソース

< お肉料理 >

鴨胸肉のロースト 季節フルーツのビガラードソース

< デザート >

季節のムースとフルーツデザート

コーヒー/紅茶

## FREE DRINK

ビール/ワイン(赤・白)/オレンジジュース/アップルジュース/ウーロン茶

< ドリンクメニューオプション +500円 >

ウイスキー/焼酎(麦・芋) /カクテル各種(ジン・ウォッカ・カシス) /ジンジャーエール

**お料理、お飲物(フリードリンク)、会場使用料2時間、  
音響照明使用料、消費税10%、サービス料10%が含まれます。**

※いずれのプランもあくまでサンプルメニューとなります。

※季節により食材や盛り付けの変更、仕入状況により一部メニューを差し替える場合がございますので、予めご了承ください。

※最低保証人数10名様