

SPECIAL PLAN

セミナー&パーティーパッケージ (シアター形式)

このプランは、200名様からのご案内になります。

セミナー シアター形式

■ご利用条件

7:00~23:00内のフレックス11h
会場費 照明・音響人件費 照明・音響機材費
空調使用料金 電力使用料金 設営・撤去人件費
は全てプランに含まれております。

※持込電力料金は別途になります。
その他様々なオプションについては別途ご相談下さいませ。



パーティ

■サービススタッフ

洗練されたサービスマンがパーティーをよりスマートに演出いたします。

■コーディネート

クロス、コーポレートカラー、フラワーアレンジメント等、お客様のイメージを形にいたします。
※内容によって料金が別途発生いたします。

■お飲物 (2時間迄)

ビール、赤・白ワイン、ウィスキー、焼酎、カシス、
オレンジジュース、ウーロン茶、ミネラルウォーター

■お料理 ※詳しくは別紙メニューをご覧ください。

<i>plan</i> A	冷製	5品
	温製	2品
	Sweets ...	3品

<i>plan</i> B	冷製	5品
	温製	3品
	Sweets ...	3品

<i>plan</i> C	冷製	5品
	温製	3品
	Sweets ...	4品
	ローストビーフ シェフアテンド	



セミナー+パーティ
1名様
¥7,500



セミナー+パーティ
1名様
¥9,500



セミナー+パーティ
1名様
¥11,000

セミナーのみ、パーティのみのプランも承ります。お気軽にご相談下さい。

SPECIAL PLAN

セミナー&パーティーパッケージ (スクール形式)

このプランは、120名様からのご案内になります。

セミナー スクール形式

■ご利用条件

7:00~23:00内のフレックス11h

会場費 照明・音響人件費 照明・音響機材費
空調使用料金 電力使用料金 設営・撤去人件費
は全てプランに含まれております。

※



パーティー

■サービススタッフ

洗練されたサービスマンがパーティーをよりスマートに演出いたします。

■コーディネート

クロス、コーポレートカラー、フラワーアレンジメント等、お客様のイメージを形にいたします。

※内容によって料金が別途発生いたします。

■お飲物 (2時間迄)

ビール、赤・白ワイン、ウィスキー、焼酎、カシス、
オレンジジュース、ウーロン茶、ミネラルウォーター

plan A	冷製	5品
	温製	2品
	Sweets ...	3品

plan B	冷製	5品
	温製	3品
	Sweets ...	3品

plan C	冷製	5品
	温製	3品
	Sweets ...	4品
	ローストビーフ シェフアテンド	

セミナー+パーティ
1名様
¥11,000

セミナー+パーティ
1名様
¥13,000

セミナー+パーティ
1名様
¥15,000

セミナーのみ、パーティーのみのプランも承ります。お気軽にご相談下さい。

セミナーパッケージ

Party Menu

懇親会からカクテルパーティーまでパーティーの趣旨に
合わせましてご提案致します。
ご予算、ご要望等はお気軽にお申し付け下さい。

※右記メニューは、一例です。



Cold Dish

- ・ クリームチーズのブルスケッタ
- ・ 真たこのジェノバ風フレッシュバジルの香り
- ・ カラスカレイのフリット彩りピーマンのマリネ添え
- ・ 大山地鶏のスチーム南仏野菜のトマト煮込
- ・ クリスピーベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

Hot Dish

- ・ ビーフストロガノフサフランライス添え
- ・ フレッシュトマトとパンチェッタの
エクストラヴァージンオイルソースショートパスタで

Sweets

- ・ 苺のロールケーキ ・ シュー・パリジャン
- ・ キャラメルケーキ



Finger Food

- ・ 塩だらのブランダードと赤ピーマンのマリネメルバトーストを添えて
- ・ シェフズピンチョス
- ・ 伝統的なパテ・ド・カンパーニュ

Cold Dish

- ・ 牛モモ肉のローストルッコラとパルミジャーノ
- ・ チェダーチーズとロースハムのペンネサラダ
- ・ 大山地鶏のスチーム旬の野菜のトマト煮込みを添えて
- ・ 寒ブリのカルパッチョヌーベルシノワスタイル

Hot Dish

- ・ シーフードと野菜のピラフ
- ・ 旬の鮮魚のポワレアンチョビとケッパーの
焦がしバターソース
- ・ ポーク肩ロースのオープン焼きワサビペッパーだれ
温野菜添

Sweets

- ・ フランボワジェ ・ 和〜パフェ〜 ・ レモンタルト



Finger Food

- ・ ヨーロッパ産チーズカナッペバリエーション
- ・ シェフオリジナルピンチョス
- ・ グリエールチーズとパンチェッタのキッシュ
- ・ ズワイガニのサラダ小さなパイケースに詰めて

Cold Dish

- ・ 線魚介のシーフードマリネレモングラスとカフェライムリーフの香り
- ・ 牛バラ肉と彩り野菜のヌーベルジャポネスタイル
- ・ 鴨のコンフィボイルエッグミックスリーフのサラダ仕立
- ・ 舞鶴産真鯛のカルパッチョワサビペッパーヴィネグレット

Hot Dish

- ・ 小海老と地鶏のナシゴレンピラフ
- ・ 旬の鮮魚のソテーシャンパンヴィネガーソース温野菜と共に
- ・ 牛ロースのポワレ醤油ガーリックソース

Wagon Service Attended by our chef

- ・ ローストビーフ

Sweets

- ・ バイクドチーズフランボワーズ ・ オペラ
- ・ アールグレイのケーキ ・ ショットショコラ

