

Year end
New year
Plan

忘年会 新年会 プラン

2021 12/1 水
▼
2022 2/28 月



ご利用時間2時間 + フリードリンク付き

● 卓盛/立食・着席buffet

卓盛:8名以上
立食・着席buffet:20名以上

お一人様
¥7,500

● 洋食コース

8名以上

お一人様
¥9,000

● 和食会席/和洋折衷コース

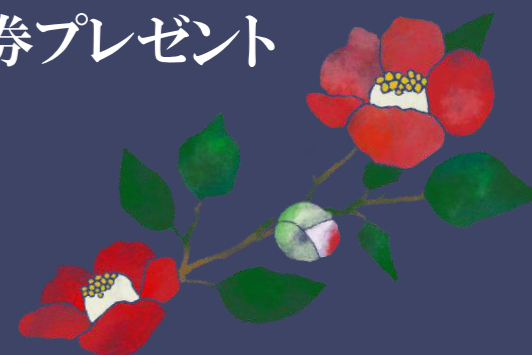
和食会席:8~30名
和洋折衷コース:8名以上

お一人様
¥12,000

Privileges プラン特典

下記より何れか1つお選びいただけます
お一人様プラス¥500にて両方お選びいただけます。

- 乾杯用スパークリングワイン
- ご宴会利用人数に応じて
宿泊券 または レストランご利用券プレゼント
8~49名 : ペアランチ券 1枚
50~99名 : ペアディナー券 1枚 または
ペアランチ券 2枚
100名以上 : ペアご宿泊券 1枚



曜日特典

日・月・火曜日は、お一人様 ¥500 引き
さらに ご宴会時間 30分延長無料

オプション

ご宴会時間30分延長 お一人様プラス ¥500

※ 料金はお料理、お飲物、宴会場室料、基本音響照明費、消費税、サービス料を含む
お一人様あたりの金額です。 ※ 宴会場のご利用は22:00までとなります。
※ 画像はイメージです。

特別オプション Special Option

バスお迎えオプションを特別価格にてご提供

15~29名 お一人様 ¥1,500

30名以上 お一人様 ¥1,000



※ 乗車人数にかかわらずご宴会参加人数分の料金を頂戴します。

交通アクセス Access

- JR新宿駅より中央線特別快速にて約25分(特急で約23分)
- JR立川駅 南口から徒歩7分 多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分
- 中央自動車道 国立府中ICより約4.5km 駐車場:83台完備



ご予約・お問い合わせ先、メニュー詳細等は裏面をご確認ください





イメージ

卓盛/立食・着席buffet

卓盛メニュー例

- シャルキュトリーの盛り合わせ ● シーザーサラダ
- ソーセージとインカの目覚めリヨネーズポテト
- 中華風肉まん
- ローストポーク ハニーマスタードソース
- ▶ 牛肉のステーキ 卸しポン酢添えに
追加料金にてアップグレード可、ご希望の方はスタッフへご相談ください。
- 上海風焼きそば またはとろろ昆布炊き込み御飯 味噌椀
- 小豆を忍ばせた抹茶プリン ● コーヒー

Newnormal ご希望に応じて 個々盛り または スタッフによるお取り分けをいたします



イメージ

洋食コース

- パイ生地を添えたつぶ貝とレンズ豆のサラダ
- 茸とオニオンのスープ タイムの香り
- 白身魚の蟹クリーム詰め チェスターフィールド風
- 牛サーロインのロースト
根菜のアラクレーム 八丁味噌ソース
- ミックスベリーのデリス ホワイトチョコのアクセント
- パン
- コーヒー



イメージ

和食会席

- 前菜 河豚皮ポン酢 針柚子
子持ち昆布西京漬 蟹翁揚げ
山葵真薯 小倉蓮根
- お造り 二種盛り合わせ 芽物一式
- 焼き物 鮭みぞれ焼き いくら 青唐
- 煮物 金目鯛燕蒸し 梅麩 山葵 銀あん
- 強肴 白子豆腐 舞茸 ピーマン 赤おろし 美味出汁
- 食事 雑穀米 牛時雨煮 香の物 味噌椀
- 食後 フルーツ二種盛り



イメージ

和洋折衷コース

- 鴨のコンフィとカリフラワームースのアンサンブル
レンズ豆のサラダ添え
- お造り二種盛り合わせ 芽物一式
- 二身椎茸 蓮根 青唐 葛そうめん 赤おろし 美味出汁
- 柔らかい牛フィレ肉のグリル
茸と根菜のアラクレーム 八丁味噌ソース
- さつまいも御飯 香の物 味噌椀
- 洋梨とピスタチオのムース カaramelソースとともに
- パン ● コーヒー

※ メニューは一例です。季節や食材などの都合によりメニューは変更となる場合がございます。

全プランフリードリンク付き

ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶)

※ カクテル追加:お一人様プラス¥500

ご予約・お問い合わせ **TEL.042-503-9102** 宴会セールス

平日 9:00~17:30
土曜日 10:00~16:30