

2024 Summer Party Plan

サマーパーティープラン

2024 6/1(土)
▼
8/31(土)

ご利用時間2時間 + フリードリンク付き

◆ 立食・着席buffet

20名以上 お一人様 **¥8,500**

◆ 卓盛

8名以上 お一人様 **¥9,000**

◆ 洋食コース

8名以上 お一人様 **¥11,000**

◆ 和洋折衷コース

8名以上 お一人様 **¥13,000**

◆ シェフ特別コース

乾杯用スパークリングワイン
&カクテル飲み放題付き

8名以上 お一人様 **¥25,000**

シェフ特別コースに限り、「乾杯用スパークリングワイン」
「カクテル飲み放題」がコースに含まれております。

オプション

・ご宴会時間30分延長

・乾杯用スパークリングワイン

・カクテル飲み放題

いずれも
お一人様プラス **¥500**



バスお迎え特別オプション

20~34名 お一人様 **¥2,400**

35名以上 お一人様 **¥1,700**



※ 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。

※ 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。

交通アクセス Access

【電車】

- ・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

【車】

- ・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・お問合せ先、メニュー詳細等は裏面をご確認ください





イメージ

卓盛

- 涼味なテリーヌ2種
- ツナとタマゴのニース風サラダ
- ソフトチキンの中華風ソース
- ポテトオムレットトマトソース
- 牛サーロイン肉のロースト ラタトゥイユ添え
- 洋風炊き込み御飯 梅風味 または 玉蜀黍御飯 味噌椀
- バニラ風味のブラマンジェ エキゾチックソース
- コーヒー

洋食コース

- 小エビと彩野菜のシフォナード マンゴーのビネグレット
- 冷製スープ パルマンティエ あさつきの香り
- 白身魚のバプール ガーリックとトマトのソース
- 牛サーロイン肉のグリル タイム風味のラタトゥイユと共に
▶ 国産牛 ヘアアップグレード お一人様 プラス ¥2,000
- マスカルポーネのムース レモンのアクセント
- パン
- コーヒー



イメージ

和洋折衷コース

- 小エビと彩野菜のゼリー寄せ マンゴーソース
- お造り二種盛り合わせ 芽物一式
- 海老真薯抹茶衣揚げ 舞茸 青唐 赤おろし 美味出汁
- 牛フィレ肉のグリル 山椒風味 大根のプレゼ添え
- 鶏五目御飯 香の物 味噌椀
- マンゴーとアプリコットのムース ココナッツアイスを添えて
- コーヒー



イメージ

シェフ特別コース

アミューズ/前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート/パン/コーヒー

＼ 乾杯用スパークリングワイン&カクテル飲み放題付き /

季節の食材を使い、メインディッシュは国産牛を使用したシェフおまかせコースです。
メニュー詳細は担当スタッフまでお問い合わせください。

※ 立食・着席buffetのメニュー詳細は担当スタッフまでお問合せください。
※ メニューは一例です。季節や食材などの都合により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・ウーロン茶)

※シェフ特別コース限定「乾杯用スパークリングワイン」「カクテル飲み放題」を含む

ご予約・お問合せ TEL.042-503-9102

宴会セールス

平日 9:00~17:30
土曜日 10:00~16:30