



Autumn Party Plan

2024 秋のパーティープラン

2024 9/1 日
11/30 土


和洋折衷コースイメージ

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

- テリーヌド ポワソン
- 生ハムとさつま芋のサラダ
- 彩り春巻き2種
- チキンと豆のトマト煮
- 牛サーロイン肉のロースト
- 五目あんかけ焼きそば または 茸御飯 味噌椀
- 洋梨のパナコッタ
- コーヒー

洋食コース

- スズキのマリネ 薄造り 彩り野菜を添えて 柿のビネグレット
- 茸のクリームスープ
- 白身魚のソテー ソースアルベール風
- 牛サーロイン肉のロースト 里芋のピューレ シェリービネガーソース
▶ 国産牛 ヘアアップグレード お一人様 プラス ¥2,000
- 栗とチョコレートのデザート
- パン
- コーヒー



イメージ

和洋折衷コース

- スズキのマリネ 彩り野菜を添えて 柿のビネグレット
- お造り二種盛り合わせ 芽物一式
- 白身魚葱蒸し 焼茄子 舞茸 紅葉人参 ポン酢あん
- 牛フィレ肉のロースト
茸のクリームとシェリービネガーソース
- 鮭ひじき御飯 香の物 味噌椀
- 塩キャラメルのみース キャラメリゼしたナッツと共に
- 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