

春²⁰²⁴の パーティー プラン

2024 3/1^金
▼
5/31^金

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・お問い合わせ先、メニュー詳細等は裏面をご確認ください





卓盛

- 薄切りオニオン トマト モッツアレラチーズのカプレーゼスタイル
- キャベツとハムのポテトサラダ
- 彩りキッシュ
- 串揚げ2種
- 牛サーロイン肉のロースト ブルギニオン風のソース
- ポークピラフ または 鯨おろし蕎麦
- 苺のパンナコッタ
- コーヒー

洋食コース

- ジャンボンブランと野菜のガルゲイユ
- トマトのクリームスープ
- 鯖のソテー 春を感じる新緑ソース
- 牛サーロイン肉のロースト グレイビーソース レホール添え
▶ 国産牛へアップグレード お一人様 プラス ¥2,000
- レアチーズのムースケーキ フランボワーズソース
- パン
- コーヒー



和洋折衷コース

- ジャンボンブランと野菜のガルゲイユ イチゴのピネグレット
- お造り二種盛り合わせ 芽物一式
- 鯖みぞれ掛け 厚揚げ 青唐 針葱
- 牛フィレ肉のポワレ グレイビーソース 山葵添え
- 桜海老と筍御飯 香の物 味噌噌
- ミルクチョコレートのムース 柚子のアクセント
バニラアイス添えて
- コーヒー



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い合わせください。
※ 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