

Year end
New year
Plan

忘年会 新年会 プラン

2024 12/1 日

2025 2/28 金

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 **¥9,000**

◆ 卓盛

8名以上 お一人様 **¥10,000**

◆ 洋食コース

8名以上 お一人様 **¥12,000**

◆ 和洋折衷コース

8名以上 お一人様 **¥14,000**

◆ 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 **¥800**



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



卓盛

- 殻付帆立のカークパトリック
- 焼きリンゴのウォルドーフサラダ ナッツを散らして
- ブランダードのタルティーヌ
 クリスピーなケッパーをアクセントで
- 甘鯛のフリット 柚子の香る白ワインソース
- タルトに仕立てたブッフ・ブルギニョン 茸のクリームと共に
- 洋風海鮮あんかけ焼きそば または さつま芋御飯 味噌椀
- コーヒーのブラマンジェ
- コーヒー



洋食コース

- 鱈のブランダードとハーブサラダ
 赤ピーマンソース タルトに仕立てて
- 牛蒡のポタージュ メープルのクルトンを浮かべて
- 鱈のロースト 茸のクリームとオリーブのデューセル
- 低温調理した牛サーロイン肉のグリル
 蓮根ともろみのメランジェと共に
- ▶ 国産牛 ヘアアップグレード お一人様 プラス ¥2,000
- カシスとオレンジのムース チョコレートのソース
- パン
- コーヒー



和洋折衷コース

- 鱈のブランダードとハーブサラダ
 赤ピーマンソース タルトに仕立てて
- お造り二種盛り合わせ 芽物一式
- 穴子磯部揚げ 舞茸 青唐 網目南瓜 赤おろし 美味出汁
- 低温調理した牛フィレ肉のロティ 蓮根ともろみのメランジェと共に
- 山菜御飯 香の物 味噌椀
- ピスタチオとベリーของムース ナッツを散りばめたチュイールと共に
- 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・着席ブッフェ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