

2026

PARTY PLAN



PARTY PLAN A

LUNCH

平日限定

7,000-

Menu

AMUSE-BOUCHE

グリーンピースの軽いクレーム ベニズワイガニのタルタル
あおさ海苔のチュイール カラスミのパウダー

ENTREE

帆立貝のポワレと蕪のポトフ仕立て
生ハムのコンソメと共に

※

VIANDE

丹波鶏胸肉のロースト ベーコン風味のジュース
ブロッコリーのクーリーと新ジャガイモのコンフィ

※

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート
ミネラルデイズ & コーヒー

Drinks

ワンドリンク付き(下記6種より1杯お選び頂けます)

生ビール
アサヒスーパードライ

白ワイン・赤ワイン
フランス・ボルドー地方の
ボリー・マヌー社と共同開発した
弊社独占販売ワイン

セイロンティー

オレンジジュース

ジンジャエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事(2時間)・ワンドリンク付きを含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

PARTY PLAN B

LUNCH

9,000-

Menu

AMUSE-BOUCHE

グリーンピースの軽いクレーム ベニズワイガニのタルタル
あおさ海苔のチュイール カラスミのパウダー

※

ENTREE

帆立貝のポワレと蕪のポトフ仕立て
生ハムのコンソメと共に

※

POISSON

真鯛のポワレ アサリのエチュベ サフラン風味

※

VIANDE

丹波鶏胸肉のロースト ベーコン風味のジューソース
ブロッコリーのクーリーと新ジャガイモのコンフィ

※

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート
ミニシャルディーズ & コーヒー

Drinks

ワンドリンク付き(下記6種より1杯お選び頂けます)

生ビール
アサヒスーパードライ

白ワイン・赤ワイン
フランス・ボルドー地方の
ボリー・マヌー社と共同開発した
弊社独占販売ワイン

セイロンティー

オレンジジュース

ジンジャエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事(2時間)・ワンドリンク付きを含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

PARTY PLAN C

DINNER

14,000-

Menu

AMUSE-BOUCHE

グリーンピースの軽いクレーム
ベニズワイガニのタルタル あおさ海苔のチュイール

ENTREE

鱸のガレット仕立て ポロ葱と青菜のエチュベ
ノワイリーソース 柑橘の香り

POISSON

真鯛のポワレ オレンジ風味のクルート ソース・ヴァンプラン
椎茸とポロ葱のデュクセルを添えて

VIANDE

丹波鶏 胸肉のロースト ローズマリー風味のジューソース
クリーミーな人参のピューレ インカのめざめのコンフィー
インゲン豆のヘーゼルナッツ風味

DESSERT

季節の赤いフルーツとレアチーズクリームのデュオ
サワーチェリーのジュレとクランブル
ラズベリー風味のホワイトチョコレートのアイスクリーム

ミニャルディーズ & コーヒー

Free-Flow Drinks

生ビール
アサヒスーパードライ

白ワイン・赤ワイン
フランス・ボルドー地方の
ボリー・マヌー社と共同開発した
弊社独占販売ワイン

ウイスキー
バランタインファイネスト<ブレンテッド>

日本酒
辛丹波 本醸造 <兵庫県>

芋焼酎
ダイヤメ<鹿児島県>

セイロンティー

オレンジジュース

ジンジャエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事(2時間)・フリーフロードリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

PARTY PLAN D

DINNER

17,000-

Menu

AMUSE-BOUCHE

グリーンピースの軽いクレーム
ベニズワイガニのタルタル あおさ海苔のチュイール

ENTREE

帆立貝のポワレ パルメザン風味のリゾット
季節の野菜とコキヤージュのムースリーヌ

POISSON

鱈のガレット仕立て ポロ葱と青菜のエチュベ
ノワイリーソース 柑橘の香り

VIANDE

仔牛フィレ肉のロースト ベーコン風味のジュースソース
ブロッコリーのクーリーと新ジャガイモのコンフィ

DESSERT

季節の赤いフルーツとレアチーズクリームのデュオ
サワーチェリーのジュレとクランブル
ラズベリー風味のホワイトチョコレートのアイスクリーム

ミニャルディーズ & コーヒー

Free-Flow Drinks

生ビール
アサヒスーパードライ

白ワイン・赤ワイン
フランス・ボルドー地方の
ボリー・マヌー社と共同開発した
弊社独占販売ワイン

ウイスキー
バランタインファイネスト<ブレンテッド>

日本酒
辛丹波 本醸造 <兵庫県>

芋焼酎
ダイヤメ<鹿児島県>

セイロンティー

オレンジジュース

ジンジャエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事(2時間)・フリーフロードリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

PARTY PLAN E

DINNER

22,000-

Menu

AMUSE-BOUCHE

グリーンピースの軽いクレーム
ベニズワイガニのタルタル あおさ海苔のチュイール

ENTREE

帆立貝のポワレ パルメザン風味のリゾット
季節の野菜とコキヤージュのムースリーヌ

POISSON

真鯛のポワレ オレンジ風味のクルート
ソース・ヴァンブラン
椎茸とポロ葱のデュクセルを添えて

VIANDE

牧草牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース
プレミアム椎茸のコンフィーと季節野菜添え

DESSERT

季節の赤いフルーツとレアチーズクリームのデュオ
サワーチェリーのジュレとクランブル
ラズベリー風味のホワイトチョコレートのアイスクリーム

ミニャルディーズ & コーヒー

Free-Flow Drinks

生ビール
アサヒスーパードライ

白ワイン・赤ワイン
フランス・ボルドー地方の
ボリー・マヌー社と共同開発した
弊社独占販売ワイン

ウイスキー
バランタインファイネスト<ブレンテッド>

日本酒
辛丹波 本醸造 <兵庫県>

芋焼酎
ダイヤメ<鹿児島県>

セイロンティー

オレンジジュース

ジンジャエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事(2時間)・フリーフロードリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

会場費等各種手配



【 会場費(2時間30分まで)】

- ◎ガーデンラウンジ(着席60名~120名/円卓12卓~) ¥160,000(税別)
- ◎Fダイニング(着席36名~60名/円卓8~12卓) ¥80,000(税別)
- ◎Aダイニング(着席20名~35名/ソファ席含む8卓まで) ¥50,000(税別)

※2時間30分を超えるご利用は別途、延長料金がかかります。

詳しくはお電話(06-6233-1139)にてお問合せ下さい。

【 備 品 】

マイク、プロジェクターやスクリーン、講演台、司会台、ステージなどの各種備品も
ご対応できますのでご相談下さい。(※別途、費用がかかります)