

2025年 秋の特別宴会プラン 9/1（月）～11/30（日）



いずれかのお料理とフリードリンクを組み合わせでお申し込みください

お一人様 10,000円～

※プランに会場費（2時間）とマイク使用料（2本まで）を含みます

プラン内容

【料理プラン】

プランA：7,000円 ビュッフェ・卓盛料理
プランB：9,000円 ビュッフェ・卓盛料理
プランC：10,000円 ビュッフェ・卓盛料理
洋食コース料理

【フリードリンクプラン】

プランA：3,000円（7種）
プランB：4,000円（9種）
プランC：5,000円（15種）

※料理：Aプラン 7,000円 + ドリンク：Aプラン 3,000円 = 10,000円



会場のご案内



大宴会場「ル・ソール」 151㎡
立食 最大120名様まで
卓盛・コース 最大80席まで（10名×8卓＝80席）
着席ビュッフェ 最大70席まで（10名×7卓＝70席）



中宴会場「パルテール」 91.5㎡
立食 最大70名様まで
卓盛・コース 最大50席まで（10名×5卓＝50席）
着席ビュッフェ 最大40席まで（10名×4卓＝40席）

サンプルメニュー

ビュッフェ 7,000円

- ・彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
- ・秋刀魚のスモーク
山葵風味のドレッシングきのこのマリネ
- ・合鴨のローストとドライフルーツ
- ・サーモンの葱味噌焼き ・ジャックチキン
- ・グリルポーク おろしポン酢ソース
- ・長崎県産アジフライと根菜のフリット タルタルソース
- ・ミックスピッツァ ・和風シーフードピラフ
- ・いろいろなデザートの盛り合わせ
- ・彩りフルーツの盛り合わせ ・コーヒー

卓盛（1卓大皿盛） 7,000円

- ・秋刀魚のスモーク
山葵風味のドレッシング きのこのマリネ
- ・合鴨のローストとドライフルーツ
- ・南瓜とベーコンのクリームグラタン
- ・鯖のソテーケッパーとトマトの焦がしバターソース
- ・群馬県産せせらぎ豚ロースのグリル すりおろしソース
- ・鮭とイクラのはらご飯 / 香の物
- ・華やかなデザート盛り合わせ
- ・コーヒー

ビュッフェ 9,000円

- ・彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
- ・和風前菜
(鯛幽庵焼き・鶏八幡巻き・出汁巻き玉子)
- ・コールドミートとチーズの盛り合わせ
- ・秋刀魚のスモーク
山葵風味のドレッシングきのこのマリネ
- ・鯖のソテーケッパーとトマトの焦がしバターソース
- ・サーモンの葱味噌焼き
- ・グリルポーク おろしポン酢ソース
- ・牛肉のロースト チュミチュリソース
- ・餡掛け焼きそば
- ・国産牛バラ肉のビーフカレー
- ・いろいろなデザートの盛り合わせ
- ・彩りフルーツの盛り合わせ ・コーヒー

コース料理 10,000円

- ・秋野菜のタルト 合鴨のロースト 無花果のドライフルーツ
- ・炙りカツオの山葵風マリネ アボカドのディップと香味野菜
- ・秋の味覚 トリュフとブラウンマッシュルームのロワイヤル
- ・秋鮭のボワレ ソースベアルネーズ 旬菜添え
- ・国産牛サーロインのグリル 根菜のロースト シャリアピンソース
- ・パンとバター
- ・華やかなデザート盛り合わせ
- ・コーヒー



フリードリンク

- A 3,000円 ビール・赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース
B 4,000円 A + 乾杯スパークリング・プレミアムビール（エビスまたはプレミアムモルツ）
C 5,000円 B + 日本酒・カクテル（カシス・カンパリ・ジン）・コーラ・ジンジャエール

※料金には、税金・サービス料が含まれております。

※最低催行人数のお願い ビュッフェ・卓盛 30名様以上・コース料理 20名様以上 ※お料理は予告なく食材等変更の可能性もございます。予めご容赦くださいませ。

オプションも多数ご用意しておりますのでご利用ください



クッキー詰め合わせ 3,000円～



ローストビーフカッティングサービス 2,530円～



お弁当 3,000円～



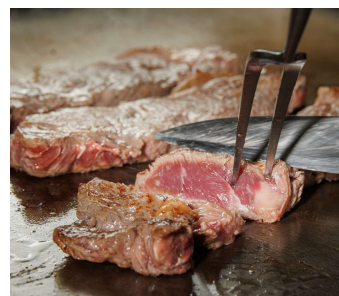
オードブル1品追加 3,000円～



デザートビュッフェ（お一人様）2,300円



コース料理1品追加 4,500円～



A5ランク和牛追加 10,000円～



ドリンク銘柄追加 6,000円～