

Party Plan

パーティープラン

2026.9/3 ~ 2027.3/31

15名様よりご利用いただけます

※ブッフェは20名様より

特典

会場費・マイク2本



※表示価格はサービス料と税金が含まれています。

※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。(フリードリンクは2時間) ※写真はすべてイメージです。



全プラン2時間フリードリンク付き

A

お1人様 ￥11,000

フレンチコース料理 / ブッフェ料理

B

お1人様 ￥13,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

C

お1人様 ￥16,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

S

お1人様 ￥20,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

フリードリンクメニュー (120分間)

- ・ビール(瓶)・ワイン(赤/白)・焼酎・ハイボール
- ・ソフトドリンク(ウーロン茶/オレンジジュース)

お1人様 +500円で

日本酒・カクテル2種も飲み放題になります

※Sプランは追加料金なしで全種類飲み放題

※本館宴会場(菊の間・桐の間)をご利用の場合、別途33,000円を頂戴いたします。



料理メニュー（一例）

A プラン

< フレンチコース >

- ・お食事前のお楽しみ
- ・ポタージュスープ
- ・本日のお魚のボワレ プールブランソース
- ・奈良県産ポークのロースト 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

< ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ
胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン マスタードソース
- ・小海老のチリソース煮
- ・魚のローストプロバンス風
- ・焼き鳥 ・冷やし素麺
- ・自家製ミニハンバーグ
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット ・コーヒー

B プラン

< フレンチコース >

- ・本日のオードブル
- ・ポタージュスープ
- ・本日のお魚のワイン蒸し
プールブランソース
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

< 和洋折衷コース >

- ・和風前菜 3 品盛
- ・季節のポタージュスープ
- ・焼物
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・ひのひかり 香の物
- ・留椀
- ・デザート
- ・コーヒー

< ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ
胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 照り焼きソース
- ・小海老のチリソース煮
- ・魚のローストプロバンス風
- ・豚の角煮 ・牛肉のサイコロステーキ
- ・デザート盛り合わせ ・和風小鉢 2 種
- ・茶碗蒸し ・冷やし素麺
- ・シャーベット ・コーヒー

C プラン

< フレンチコース >

- ・ポークリエット
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・鯛のボワレ 海老添え
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

< 和洋折衷コース >

- ・和風小鉢
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・お吸い物
- ・本日のお魚のボワレ プールブランソース
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・ひのひかり 香の物
- ・留椀
- ・デザート
- ・コーヒー

< ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ
胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・生春巻き チリソース
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 照り焼きソース
- ・海老のチリソース
- ・魚のローストプロバンス風
- ・握り細巻き盛り合わせ
- ・豚の角煮 ・和風小鉢 2 種
- ・茶碗蒸し ・冷やし素麺
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット ・コーヒー
- ・ミニッツステーキ ※個人盛りにて提供
- ・オマール海老のテルミ ドール ※個人盛りにて提供

S プラン

< フレンチコース >

- ・お食事前のお一品
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・鮑の一皿
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

< 和洋折衷コース >

- ・お食事前のお一品
- ・お造り 3 種盛り合わせ 芽物一式
- ・お吸い物
- ・鮑のボワレ 古代ひしおを香らせて
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・ひのひかり 留椀 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

< ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・冷製ローストビーフサラダ仕立て
- ・4 種のサンドイッチ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 自家製照り焼きソース
- ・オマール海老のグラタン オランダーズソース
- ・魚のローストプロバンス風
- ・奈良県産郷ポークの角煮
- ・和風前菜 2 種盛
- ・大和なでしこ卵の茶碗蒸し
- ・天ぷら蕎麦
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベットとアイスクリーム
- ・コーヒー
- ・国産牛のローストビーフ ※個人盛にて提供
- ・握り寿司 ※個人盛にて提供

※仕入れの状況により、メニュー内容や産地等が変更になる場合がございます。