

歓送迎会 プラン

SPRING PARTY PLAN



新たに加わるお仲間や、お世話になった方々への感謝を込めた語らいの場に。

すべて個々盛りのコース料理で穏やかなひとときを提供いたします。

コースは15名様、ビュッフェは25名様以上よりパーティースタイルに合わせてお選びいただけます。

【 期 間 】 2025年3月1日(土)～6月30日(月)

【 料 金 】 洋中コース / 洋中ビュッフェ おひとり様 ¥6,600

【 特 典 】 会場費・音響照明基本料無料、飲み放題のご利用でお食事料金を600円割引、特別優待料金でのご宿泊

・コース15名様以上、ビュッフェ25名様以上のご利用限定特典

花束1つプレゼント

・30名様以上のご利用のご利用限定特典

プロジェクター・スクリーン無料

・最終確定料金40万円以上のご利用限定 選べる特典 /

・1F レストランカフェ「セレース」ビュッフェ

ペアご優待券3組6名様 ※ランチまたはディナーでご利用いただけます。

・アフタヌーンティー ペアご優待券2組4名様

※一部設定除外日がございます。予めご了承ください。



歓送迎会プラン 2025

コースは15名様、ビュッフェは25名様以上より承ります。



洋中コース おひとり様 ¥6,600 (税サ込)

キノコテリーヌと生ハム サラダ添え
ミネストローネスープ
鴨肉の蒸しパン包み 海老トースト添え
真鯛のチリソース煮込み
牛サーロイン低温ロティ 温野菜とプルーンソース
千葉県産豚バラ肉の角煮炒飯
苺とフロマージュのケーキ
コーヒー



洋中ビュッフェ おひとり様 ¥6,600 (税サ込)

新鮮野菜のミックスサラダ ポン酢とゴマのドレッシング
豚バラ肉のしゃぶしゃぶ ピリ辛ソース
キノコテリーヌと生ハム / 飲茶二種蒸籠蒸し
千葉県産葱入り春巻 / 千葉県産豚ひき肉の麻婆豆腐
牛バラ肉のトマト煮込み / 揚げた鶏肉とニンニクの芽の炒め
白身魚のロースト カレー風味のクリームソース
ローストポーク ピーナツ風味ソース
ミートドリア / 海老と烏賊の炒飯 / デザート各種 / コーヒー

ドリンク 2時間飲み放題

¥2,500

ビール / ウイスキー / 焼酎(麦、芋) / 梅酒
日本酒 / ワイン(赤、白) / ロングカクテル
ノンアルコールカクテル / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / リンゴジュース / カルピス
コーラ / ジンジャーエール / 炭酸水

¥2,300

ビール / ウイスキー / 焼酎(麦、芋) / 梅酒
日本酒またはワイン(赤、白) / ロングカクテル
ノンアルコールカクテル / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / リンゴジュース / カルピス
コーラ / ジンジャーエール / 炭酸水

¥2,000

ビール / ウイスキー / 焼酎(麦、芋) / 梅酒 / ロングカクテル
ノンアルコールカクテル / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / リンゴジュース / カルピス
コーラ / ジンジャーエール / 炭酸水

¥1,300

ウーロン茶
オレンジジュース / リンゴジュース / カルピス
コーラ / ジンジャーエール / 炭酸水

注意事項

- ・お申込みは、開催日の2週間前までとさせていただきます。
- ・最終お人数様の確定は3日前正午までとなります。
- ・表示価格は税金・サービス料を含むおひとり様料金です。
- ・追加料理・ドリンクのご要望も承ります。
- ・アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し出ください。
- ・メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。
- ・パーティーグッズ、装花等の手配も承ります。

