



工藤シェフ

# 納涼・暑気払いプラン

2017.6.1[木] ▶ 9.4[月]

宴会場で行う、ホテルならではのお得なパーティプラン。納涼会や暑気払いにぴったりです。

## プラン特典1

お料理数30名様以上で1名様分、60名様以上で2名様分、90名様以上で3名様分、お料理プラン料金無料

## プラン特典2

お料理数30名様以上で飲み放題セットをご利用の場合、  
●カクテル2種類 または ●日本酒「瀬祭」1本をプレゼント

### SUNFLOWER

ひまわり

お一人様 ¥5,100

【洋食料理】卓盛 ※立食形式でも承ります。

- キハダマグロのたたき ニソワーズ風 マンゴーのヴィネグレット
- 香味野菜とスモークチキンのトルティーヤ ガーデンスタイル
- カボチャとトウモロコシの冷製スープ
- サーモンのヴァブール パジルとチーズの香りレズン添え
- 豚バラの煮込み オレンジとローズマリー風味
- なめ茸とオクラの冷やし蕎麦 ●フルーツの盛り合わせ
- クリームチーズとベリーのカナッペ ●コーヒー

### LILY OF THE VALLEY

すずらん

お一人様 ¥6,100

【洋食料理】卓盛 ※立食形式でも承ります。

- キハダマグロのたたき ニソワーズ風 マンゴーのヴィネグレット
- イカのファルシ 野菜のマリネ トマトの香り
- トウモロコシのブランマンジュ コンソメのジュレ
- 大陸スズキのボワレ 浅利とグリーンピースのソース
- 牛肉のロースト バーベキュー風 ●オクラと蛸の冷製パスタ
- フルーツの盛り合わせ ●桃のレアチーズケーキ ●コーヒー

【洋・和ミックス料理】卓盛

- 三種の小鉢
- お刺身盛り合わせ
- ツナとセロリのサラダ「ガーデンスタイル」 スモークサーモン添え
- シタピラメのムニエル レムラートソース
- 鶏挽肉の網脂包み トマトのソース 赤ワイン風味
- 胡麻風味のサラダうどん または 炊き込み御飯、汁物、香の物
- フルーツの盛り合わせ ●和風な杏仁豆腐 ●コーヒー

## 共通特典 通信カラオケ

- ※表示料金には、宴席料・税金・サービス料が含まれています。
- ※料理プランの料金には、お飲物は含まれておりません。
- ※卓盛料理は10名様より、立食料理は30名様より承ります。
- ※プランのご利用は2時間までとさせていただきます。
- 以降30分ごとに一人様¥500(税金・サービス料込)の延長料金をいただきます。
- ※仕入れの都合により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## 飲み放題セット 2時間制

◆ ¥1,900コース (税金・サービス料込)

【内容】●ビール ●焼酎(甲類) ●日本酒 ●ウイスキー ●ソフトドリンク

◆ ¥2,100コース (税金・サービス料込)

【内容】●ビール ●焼酎(乙類3種) ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●ソフトドリンク

上記料金をプラス¥300で生ビール飲み放題!!

予告

秋の味覚プラン 9.5[火] ▶ 11.20[月]

◆ コスモス ¥5,700

【洋食料理】卓盛 立食

◆ ストック ¥6,700

【洋食料理】卓盛・立食 かつ 【洋・和ミックス料理】卓盛 かつ 【和食会席】

◆ マーガレット ¥8,200

【洋風懐石】 かつ 【和食会席】

「同窓会プラン」や「洋食ランチプラン」等、各種プランをご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください。ご予算に応じてご相談承ります。

バスのお迎えのご相談承ります。お気軽にご相談ください。

料金別添

ご予約・お問い合わせは TEL.043-224-1212 「宴会直通」 <http://www.gardenhotels.co.jp/> Email:chi\_enkai@gardenhotels.co.jp

## 4F/和室宴会場「羽衣の間」プラン

畳の間に掘り炬燵式のテーブルを備えた落ちついた空間。懇親会やご会食、七五三のお祝いなど、ご用途に合わせてお使いいただけます。 **要予約**

洋風懐石料理

- ◆ 菖蒲 お一人様 ¥8,000
- ◆ 牡丹 お一人様 ¥10,000

◆ 飲み放題セット ¥2,500コース

千葉県産を中心に厳選してご提供いたします。

【内容】●ビール ●焼酎 ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●ソフトドリンク

※上記料金には宴席料・税金・サービス料が含まれております。 ※ご利用人数 6~24名様まで。 ※プランのご利用は2時間までとさせていただきます。

