



2017.2.11 [土・祝] ▶ 5.31 [水]

宴会場で行う、
季節の香り漂うお得なパーティプランをご用意いたしました。
歓送迎会やご会合など、華やかなひとときのお手伝いをいたします。

お料理数30名様以上
飲み放題セットをご利用で
**カクテル2種類
プレゼント**
(カシスオレンジ・カンパリソーダ)

PEPPERMINT ペパーミント ¥5,700

[洋食料理]卓盛 ※立食形式でも承ります。

- 水蛸のカルパッチョ仕立て梅のドレッシング ●海老・野菜・クリームチーズの生春巻き
- アサリのスープ キルシュ風味 ●長メバルのポアレ 緑のスープ仕立て
- ニンニクバター詰めチキンのカツレツ ガーデンスタイル ●よもぎ蕎麦
- フルーツの盛り合わせ ●キウイとヨーグルトのムース ●コーヒー

LAVENDER ラベンダー ¥6,700

[洋食料理]卓盛 ※立食形式でも承ります。

- 水蛸のカルパッチョ仕立て梅のドレッシング ●わかさぎのエスカパーシェ風 サラダ仕立て
- アサリのスープ キルシュ風味 ●メカジキのムニエル・バスク風 ガーデンスタイル
- 牛肉のローストベイクドエッグポテト添え ●リングイネ ソフトサラミとキャベツあえ
- フルーツの盛り合わせ ●いちごとフロマージュのムース ●コーヒー

[和・洋ミックス料理]卓盛

- 春胡麻豆腐・桜花仕立て ●お造り三点盛り合わせ
- サーモンマリネ デイルの香り 色々な野菜の取り合わせ ●鱈のポアレ 緑のスープ仕立て
- 牛ロース肉のロースト だいこんおろしのソース
- 季節の炊込み御飯、香の物、汁物 または 茶蕎麦 ●フルーツの盛り合わせ
- キウイとヨーグルトのムース ●コーヒー

ROSEMARY ローズマリー ¥8,200

[洋風懐石料理] または [和食会席料理]

- 季節の食材を使った特別メニューとなります。

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分ごとにお一人様¥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。

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。 **料金別途**

飲み放題セット

飲み放題をプラスして、
さらに充実したパーティに!

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

※写真はイメージです。

予告 納涼・暑気払いプラン

6.1 [木] ▶ 9.4 [月]

ひまわり ¥5,100
[洋食料理]卓盛・立食

すずらん ¥6,100
[洋食料理]卓盛・立食 または [洋・和ミックス料理]卓盛

上記プランの他にもご予算に応じてご相談承ります。

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 要予約

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。
歓送迎会や懇親会、ご会食など、ご用途に合わせてお使いいただけます。

洋風懐石料理

- ◆ 菖蒲 ¥8,000
- ◆ 牡丹 ¥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。