

新スタイルパーティープラン

大皿料理による感染リスクに配慮した新しいパーティースタイル



2022.7/1<金> ▶ 9/30<金>

<プランA 8,000円>



<プランB 12,000円>



※写真はイメージです。

<プランA>

- ・前菜盛り合わせ
鮑のジェノヴェーゼ
サーモンとパプリカ ズッキーニのキッシュ
アボカドとライム クリームチーズのタコス
- ・ポロ葱とジャガイモの冷製スープ ヴィシソワーズ
- ・シーフードとショートパスタのグラティネ
- ・鶏モモ肉の香草パン粉焼き トマトソース
- ・牛タンカレー&バターライス
- ・マンゴームース パッションフルーツのソース
- ・コーヒー

<プランB> ※メニュー例

- ・サーモントラウトのフュメ シトロンのクリームとイクラ
彩々野菜のコンポジション ビーツのアクセント
- ・人参のポタージュスープ コリアンダーの香り
- ・スズキのボワレと熊本県産茄子のフォンダン
ソースブルブラン 柑橘風味
- ・阿蘇自然豚のロースト なめらかなジャガイモのピュレ
茸とチョリソー ガーリックとローズマリーのソースで
- ・レモンとクリームチーズのムース オレンジソース
- ・パンとコーヒー

<プランC>

プランBにプラス1,000円で
肉料理を牛肉にアップグレード
&
乾杯用スパークリングワイン
サービス

プラン	プランA(日~木曜日)	プランB	プランC
料金	8,000円	12,000円	13,000円
料理	個々盛り	フルコース	フルコース

【適用人数】着席(個々盛り・フルコース料理)/20名様~

※料金は、料理・飲物・室料・音響照明基本料・消費税・サービス料を含みます。

【飲物(フリードリンク)】ビール、焼酎、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、カクテル、ソフトドリンク

※熊本県産酒での乾杯も承ります。

※ご利用時間は90分を推奨しております。※22時以降に宴席終了となる場合は、別途料金を提示させていただきます。

※光や映像による演出、BGM、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、司会などお気軽にご相談ください。ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。

【熊本県感染防止対策認証店】

【宴会に関する感染症対策の取り組み】

- ・ご入館時の手指消毒およびサーマルカメラによる検温・全スタッフマスクを着用・会場内のマイクは適宜消毒
- ・ソーシャルディスタンスを反映させた会場レイアウトのご提案・ご歓談中、一時的に会場のドアを開閉させ換気を実施
- ・ビル衛生管理法に基づく空気環境測定の安全基準を満たす空調設備で常に換気を維持 など

【お客様へのお願い】

- ・体調のすぐれないお客様は入館をご遠慮ください。・他のお客様との間隔を保っていただきますようお願いいたします。
- ・お食事中以外はマスクの着用をお願いします。・お酌、盃の回し飲みはお控えください。