



○ System

- ・ご利用人数
- ・料金

パーティーシステム

30名～85名様（完全着席55名）
おひとり様 ￥4500～（税サ込み）

- ・会場ご利用時間

幹事様準備～完全退出 3時間

○ Reservation

パーティー当日までの流れ

仮予約

仮ご予約は予約金、キャンセル金等ございません。
期間は6日間です。

本契約

ご契約書にご記入の上、内金（お見積もりの10%）
を納めていただきます。内金納入と契約書の2点をも
ちまして契約完了とさせていただきます

進行打ち合わせ

パーティー担当者と当日の進行及び内容等のお打ち合
わせをさせていただきます。パーティー当日の流れ、
オプション等のご利用などお気軽にご相談ください。

最終人数の確認

最終人数、オプション等の確定は、パーティー開催日
1週間前が締め切りとなります。

当日

受付前に当日の進行の最終確認をさせていただきます。
※3次会も承りますのでお気軽にご相談ください

○ Party Plan 3種類のパーティープラン

※乳幼児さま無料、小学生以上半額となります。

¥4,500 プラン (税サ込み)

フリードリンク 2H

自家製サーモンマリネ
ディルとケイパーの風味

生ハムと洋梨のコンポート

備長マグロのレアグリル

ゴロゴロ野菜のニース風サラダ

若鶏のトマト煮漁師風

海老とキノコのトマトソースパスタ

デザート

無料オプション

- ①マイク (2本)
- ②ビンゴマシーン
- ③クローク設備
- ④チェキ (フィルム別)
- ⑤ウェルカムボード

¥4,980 プラン (税サ込み)

フリードリンク 2H

自家製サーモンマリネ
ディルとケイパーの風味

生ハムと洋梨のコンポート

備長マグロのレアグリル

水蛸とミョウガのマリネ青唐辛子風味

ゴロゴロ野菜のニース風サラダ

若鶏のトマト煮漁師風

三元豚ロース肉の
ローストグレイビーソース

海老とキノコのトマトソースパスタ

デザート

無料オプション

さらに
乾杯スパークリングワイン
プロジェクター

¥5,980 プラン (税サ込み)

フリードリンク 2H

自家製サーモンマリネ
ディルとケイパーの風味

生ハムと洋梨のコンポート

備長マグロのレアグリル

水蛸とミョウガのマリネ青唐辛子風味

ゴロゴロ野菜のニース風サラダ

牛ロースのタリアート

パルミジャーノチーズとバルサミコのソース

三元豚ロース肉の
ローストグレイビーソース

有機野菜とカラスミの菜園風パスタ

大山鶏とスクランブルエッグのピラフ

デザート

無料オプション

さらに
乾杯スパークリングワイン
プロジェクター

○ Free Drink Menu フリードリンクメニュー



フリードリンク（2時間）
ビール、ワイン、カクテル 40 種、焼酎

■Beer & Beer Base

ビール・シャンディーガフ

■Gin Base

ジントニック・ジンバックジンリッキー

■Vodka Base

ウォッカトニック・モスコミュール

ブルドック・スクリュードライバー

■Rum Base

ラムコーク・ラムトニック・ボストンクーラー

■Liquor Bae

カンパリオレンジ・カンパリソーダ・スプモーニ

カシスオレンジ・カシスソーダ・カシスウーロン

ライチグレープピーチオレンジマリブコーク

■Soft Drink

コーラ・ジンジャーエール・トニックウォーター

オレンジジュース・グレープフルーツジュース

ウーロン茶

■Wine (Red / White)

赤白グラス・キール

■Whiskey Base

ウイスキーコーク・水割り・ロック・ソーダ

会場装花 / ウエディングドレス・・・ご紹介できます。別紙ご参照ください。

○ Reservation 当日のながれ

幹事様準備	貸切パーティー			お見送り
	受付	開宴	閉宴	
30 分		135 分（2 時間 15 分）		15 分

控室（10 畳和室、トイレ付き）を、ご利用料 3,000 円でご案内しています。

BGM、効果音などの操作も承ります。

披露宴会場からのお花、お持ち込み出来ます（持ち込み料無料）

ケーキのお持ち込みにつきましては、お持ち込み料として 8,000 円申し受けます。

○ Layout 基本レイアウト

高砂席が全員から見渡せるレイアウトです。

