

歓送迎会、忘新年会、同窓会、ご法事など様々なシーンで。

2023年9月～
次回更新まで

ご宴会プランのご案内

- Point ①** ご利用目的に合わせて、打合せから施工まで宴会のプロが担当。幹事様の様々なご要望にお応えいたします。
- Point ②** ご予算に合わせて多様なプランをご用意。全てフリードリンク付きで税込だから予期せぬ出費がなくて安心。
- Point ③** マイク・受付・司会台・横断幕やスクリーン・プロジェクターの貸出など豊富な宴会設備がございます。

A ¥8,000 (税込)

【食事代¥6,500 飲料代¥1,500】

旬の魚介類と彩り野菜の菜園仕立て

季節野菜のポタージュスープ

白身魚のソテー
シェフお薦めのスタイルで

牛肉のグリエ
赤ワインソース

パン/食後のお飲み物

シェフパティシエ特製デザート

B ¥10,000 (税込)

★和洋折衷コースに変更可

【食事代¥8,500 飲料代¥1,500】

一皿目のオードブル

旬の魚介類と彩り野菜の菜園仕立て
イクラと柑橘のヴィネグレット

季節野菜のポタージュスープ

白身魚と赤海老の取り合わせ
シェフお薦めのスタイルで

国産牛肉のグリエ
赤ワインソース

パン/食後のお飲み物

シェフパティシエ特製デザート

C ¥12,000 (税込)

★和洋折衷コースに変更可

【食事代¥10,500 飲料代¥1,500】

一皿目のオードブル

蒸し鮑と旬の魚介類と彩り野菜
イクラと柑橘のヴィネグレット

季節野菜のポタージュスープ

白身魚と赤海老の取り合わせ
シェフお薦めのスタイルで

和牛肉のグリエ
赤ワインソース

パン/食後のお飲み物

シェフパティシエ特製デザート

D ¥15,000 (税込)

★和洋折衷コースに変更可

【食事代¥13,500 飲料代¥1,500】

フカヒレの茶碗蒸し

蒸し鮑と旬の魚介類と彩り野菜
イクラと柑橘のヴィネグレット

季節野菜のポタージュスープ

漁港直送伊勢海老のロースト
ヴェルモットのクリームソース

黒毛和牛肉のグリエ
赤ワインソース

パン/食後のお飲み物

シェフパティシエ特製デザート

Information

全コース共通

フリードリンク

- 瓶ビール
- ワイン(赤・白)
- 麦焼酎・芋焼酎
- ハイボール ○日本酒
- ウーロン茶 ○オレンジジュース
- ノンアルコールビール

120分
飲み放題

●乾杯用スパークリングワイン
追加オプション……お一人様¥500×人数分

- ・開演より2時間制です。
- ・貸切は20名様以上から承ります。
- ・会場のご指定はできません。
- ・左記以上のご予算で特別メニューをご用意いたします。
- ・当日の人数変更はキャンセル料全額を頂戴いたします。
- ・300台収容立体駐車場タイムズ【無料】をご利用ください。

平日ランチ限定のご宴会プラン

ライトプラン (10名様～)

¥6,000 (税込)

【フリードリンクつき】

フランス料理5皿コース

その他有料オプション *全て税込

- フリードリンクアイテム追加
…………お一人様¥500×人数分
- プロジェクター/スクリーン貸出
…………セット価格¥10,000
- 横断幕の手配
……¥5,000～(サイズによる)
- マイクロバスの手配【往復27名乗り】
…………1台¥33,000～(エリアによる)
*価格はあくまで目安です。詳しくはお問合せください。

*宴会のキャンセルは2週間前までにお願いします。それ以降はキャンセル料規定に基づく。
*人数変更はその都度お知らせください。当日の人数変更はキャンセル料100%を頂戴いたします。
*食材や飲料は入荷の都合上、内容が変更になる場合があります。



【ありがとう】のおもてなし
邸宅レストラン&ウェディング
ヴェルデ辻甚

ご予約
お問合せ

■営業時間 ランチ
ディナー

TEL:0745-25-2700
TEL:0745-25-2501

11:30～15:00(ラストオーダー 14:00)
17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)