

Party plan

※下記の料理は一例です。季節によって変わりますのでご了承下さいませ。

Light Plan 6,000 + 税

披露宴からの参加者が全体の50%で
あまりお食事をされない場合にお勧めです。

※平日にご予約のお客様はこちらと同様のプランを
5,000+ 税 にてご提供いたします。

サーモンのマリネ
エビとホタテの前菜
季節の葉野菜のサラダ
RGC 自家製パンのクロックムッシュ
ライ麦パンのサンドウィッチ
2種類のピッツァ
ローストポーク 季節野菜と共に
2種類の Pasta
チキンのグリル ラタトゥユ添え
オリジナルデザート
自家製パン

ビュッフェ

Standard Plan 7,000 + 税

披露宴からの参加者が全体の30~40%で
品数を揃えたお料理をご提供するプランです。

サーモンのマリネ
海老と帆立の前菜
マグロのたたきアボカドのソース
季節の葉野菜のサラダ
シャルキュトリの盛り合せ
RGC 自家製パンのクロックムッシュ
ライ麦パンのサンドウィッチ
2種類のピッツァ
牛肉のグリル 季節野菜と共に
2種類の Pasta
チキンのグリル ラタトゥユ添え
オリジナルデザート 3種
自家製パン

ビュッフェ

Special Plan 10,000 + 税

海外挙式後の披露宴や会社の懇親会など
品数、量ともにお勧めのプランです。

シーフードのカクテル
スモークカモとパテの盛り合せ
オマール海老と旬の野菜のマーブル仕立て
帆立とサーモンのサラダ風
ソフトシエルのフリット
RGC 自家製パンのクロックムッシュ
ライ麦パンのサンドウィッチ
2種類のピッツァ
国産牛のグリル 季節野菜と共に
2種類の Pasta
ビーフストロガノフ バターライス添え
オリジナルデザート 3種
季節のフルーツ
自家製パン

ビュッフェ

Course Plan 15,000 + 税

海外挙式後の披露宴や会社の懇親会など
1品1品シェフが腕を振るうフルコースです。
内容はおお客様のご要望に応じて随時対応いたします。

40名様まで

アミューズ
前菜
スープ
魚料理
肉料理
デザート
自家製パン
珈琲

コース

Free Drink

キリン一番搾り
ワイン (白・赤)
ハイボール
カクテル 3種
ソフトドリンク 3種

Option Drink

お一人様 各+500円 + 税

- ◆ 飲み放題 30分延長
- ◆ ウェルカムスパークリングワイン

Option

- ◆ プロジェクターとスクリーンレンタル料 10,000 + 税
- ◆ ウェディングケーキ (ケーキカットサービス付き) 25,000 + 税
- ◆ テーブル装花、ヘアメイク、貸衣装ご相談に応じます
- ◆ ワイヤレスマイクはフリーオプションとなっております。