

紫紺館椿山荘パーティープラン

Party Plan 2026年6月▶2026年9月

【6,500円プラン】

ニシンのマリネ
冷製トマトパスタ
モルタデラとグリーンサラダ
鱈のアクアパッツァ仕立て
揚げ物盛り合わせ
豆腐ハンバーグ 和風ソース
豚ロース肉のグリエ シャリアピンソース
キーマカレーチーズドリア
まぜうどん
ケーキ2種
ドーナツ盛り合わせ

【8,500円プラン】

魚介のマリネ ラビゴットソース
アサリと豆の柑橘ゼリー寄せ
モルタデラとグリーンサラダ
ひよこ豆とトウモロコシのキッシュ
鱈のアクアパッツァ仕立て
揚げ物盛り合わせ
豆腐ハンバーグ 和風ソース
鴨胸肉のロースト シャリアピンソース
キーマカレーチーズドリア
まぜうどん
ケーキ2種
ドーナツ盛り合わせ
コーヒー

【10,500円プラン】

魚介のマリネ ラビゴットソース
アサリと豆の柑橘ゼリー寄せ
チーズ盛り合わせ
キーマカレーチーズドリア
鱈のアクアパッツァ仕立て
魚介のフリカッセ
揚げ物盛り合わせ
紫紺館椿山荘伝統のビーフシチュー
牛ロース肉のソテー シャリアピンソース
海老のクリームパスタ
まぜうどん
にぎり寿司
ケーキ2種
ドーナツ盛り合わせ
コーヒー

【全プラン フリードリンク2時間付】

瓶ビール 赤白ワイン ウイスキー ハイボール
麦焼酎 芋焼酎 ウーロン茶 オレンジジュース

ご開催に関して

- 貸し切りでのご利用はご利用金額平日12万円、土休日15万円より承ります。
- buffetスタイルでのご利用となります。(会場定員70名様)
- ご宴会時間は2時間制です。延長の場合は30分につき10,000円頂戴いたします。(フリードリンクの延長料金は30分につき別途おひとり様500円にて承ります。)
- ご利用金額にはお料理代、フリードリンク代、消費税が含まれています。
- 会議室等が隣接しております関係上、楽器や合唱など外部に音が響く行為はお断りさせていただきます。
- 貸し切りのご予約は、6か月前から1か月前までの承りとなります。ご利用日の1か月前までに貸切利用申請書の提出をお願いいたします。

変更またはキャンセルに関して

- 人数、料理プランのご確定は一週間前までにお電話にてお願いいたします。又、人数確定後の人員減に関しましてはご予約の人数分の料金を頂戴いたしますのでご了承願いますようお願い申し上げます。
- 宴会のキャンセル料はご開催日の1ヶ月前から宴席料金の30%、14日前で宴席料金の50%、一週間前で宴席料金の全額が発生いたします。
- 開催日の変更またはキャンセルの場合は再度申請書を送付していただく場合がございますが事前に必ずお電話にてお申し付けください。

【会場のご案内】

時間 11:30~22:00

1部 11:30~13:30

2部 15:30~17:30

3部 19:30~21:30

※上記以外のお時間もご相談ください。

ご利用人数 立食：70名 着席：30名(+個室16名)
円卓(直径90cm) 5卓 椅子50脚

貸し出し備品

ポータブルマイク 2台

マイクスタンド 2本

司会台 1台

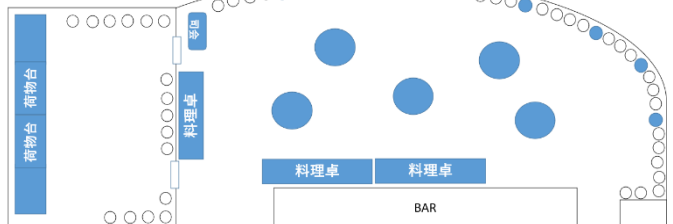
譜面台 1台

スクリーン-100インチ-(¥5,000-) 1台

プロジェクター(¥15,000-) 1台

※他の会場のご予約状況によりご利用いただけない場合がございます。

立食イメージ



着席イメージ

