

紫紺館椿山荘 4階貸切パーティープランメニュー

2025年12月 ▶ 2026年2月

【8,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ウォルドルフサラダ
魚介のマリネ 柚子風味
モルタデラとパテドカンパニュの盛り合わせ
ドフィノアグラタン
ウスバハギのナージュ仕立て
豚ロース肉のソテー ジンジャーソース
豚タンと豆のトマトクリーム煮
揚げ物盛り合わせ
野沢菜の炊き込みご飯
握り寿司

ケーキ2種
パンナコッタ いちごソース



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もご予約の人数分の料金を頂戴いたしますのでご了承り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。

【9,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ウォルドルフサラダ
和前菜盛り合わせ
魚介のマリネ 柚子風味
クロワッサンサンド
ドフィノアグラタン
ウスバハギのナージュ仕立て
鴨胸肉のロースト ジンジャーソース
紫紺館椿山荘伝統のビーフシチュー
魚介のフリカッセ
キノコとベーコンのクリームパスタ
握り寿司

ケーキ2種
パンナコッタ いちごソース
コーヒー

【フリードリンク2時間】

瓶ビール
赤ワイン・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

※フリードリンクの延長料金は30分につき
別途お一人様500円にて承ります

【10,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

和前菜盛り合わせ
魚介のマリネ 柚子風味
モルタデラとパテドカンパニュの盛り合わせ
チーズ盛り合わせ
ドフィノアグラタン
揚げ物盛り合わせ
ウスバハギのナージュ仕立て
牛ロース肉のソテー ジンジャーソース
紫紺館椿山荘伝統のビーフシチュー
キノコとベーコンのクリームパスタ
野沢菜の炊き込みご飯
握り寿司

ケーキ2種
パンナコッタ いちごソース
コーヒー



※写真はイメージです

*季節・仕入れ状況により、料理内容を変更させて頂く場合がございます、予めご了承下さいませ。

明治大学 紫紺館椿山荘

03-3296-4739