

紫紺館椿山荘パーティープラン Party Plan 2024年3月▶2024年5月

6F 貸し切りパーティー
御予約承り中

【6,500円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

3種のハムのサラダ
ポテトサラダと明太子のタラモ風
アスパラガスのキッシュ
クロワッサンサンド
ミートソースドフィノアグラタン
豚バラ肉の煮込み 菜の花・筍
鴨胸肉のロースト プルーンの入った赤ワインソース
鶏もも肉のフリイ 梅香る油淋鶏仕立て
舌平目のムニエル 焦がしバター醤油ソース
桜エビ・山菜・キャベツのペペロンチーノ

桜のアイスクリーム

【8,500円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ピンチョス3種盛り
浅利と豆のゼリー寄せ
アスパラガスのキッシュ
クロワッサンサンド
ミートソースドフィノアグラタン
魚介のトマトクリーム煮込み
豚ロース肉のソテー プルーンの入った赤ワインソース
海老と帆立のフリイ 桜香タルタルソース
舌平目のムニエル 焦がしバター醤油ソース
シラスと山菜の炊き込みご飯

苺ムースケーキ
桜のアイスクリーム
コーヒー

【10,500円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ピンチョス3種盛り
浅利と豆のゼリー寄せ
アスパラガスのキッシュ
クロワッサンサンド
握り寿司
ミートソースドフィノアグラタン
牛肉の赤ワイン煮
オマール海老と鱈のナーージュ仕立て
カニクリームコロッケ トマトソース
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
魚介のジェノベーゼソースパスタ
ローストビーフデクパージュ

苺ムースケーキ
桜のアイスクリーム
コーヒー

【注意事項】

ご開催に関して

1. 貸し切りでのご利用はご利用金額平日12万円、土日15万円より承ります。
2. プッフェスタイルでのご利用となります。(会場定員50名様)
3. ご宴会時間は2時間です。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。)
4. 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。
5. 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頂いております。
6. 貸し切りのご予約は12か月先まで承ります。



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。

【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



※お一人様500円追加で乾杯用スパークリングワインをご用意いたします
※フリードリンクの延長は30分につき おひとり様+500円で承ります

変更またはキャンセルに関して

1. 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承りますようお願い申し上げます。
2. 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10%、14日前で宴席料金の30%、一週間前で宴席料金の50%、3営業日前で宴席料金の全額が発生いたします。
3. 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。

明治大学 紫紺館椿山荘 03-3296-4739
e-mail:shikonkan@hotel-chinzanso.com