

PRICE

詳しくは会場までお問い合わせください



Course menu plan

二次会・宴会 コースメニュープラン

お一人様 **11,000円** (税込)

フルコース

- ・季節の前菜
- ・旬野菜のブルーテ
- ・鴨胸肉のロースト & コンフィ
- ・季節のデザート
- ・パン
- ・Café

フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・オレンジジュース

オプション (お一人様) ・カクテル追加 (カシス・ジン・カンパリ) 605円(税込) ・乾杯スパークリング 3,630円/1本(税込)
 ・ワイン(赤・白) 605円(税込) ・ウイスキー 605円(税込) ・日本酒 605円(税込)

その他 ・季節のお料理をご提案いたします ・ドリンク指定はご相談にて承ります
 ・6名~40名のご利用となります



Stand-up buffet plan

二次会・宴会 立食ビュッフェプラン

お一人様 **7,150円** (税込)

フード

- ・冷菜5品
- ・温菜9品
- ・デザート各種

フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース

お一人様 **8,800円** (税込)

フード

- ・冷菜5品
- ・温菜11品
- ・デザート各種
- ・チョコレート
- ・ファウンテン

フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース

buffet例 (冷菜) 自家製スモークサーモンレモン添え、コールミート盛り合わせ、若鶏のマリネ、鯛の姿造り、季節のサラダ
 (温菜) 泉州産鮮魚のボワレ、国産豚バラ肉の煮込み、若鶏のクリーム煮、フライドチキンとフライドポテト、粗挽きソーセージと野菜のボテ、シェフの気まぐれスバゲティ、ピラフ、魚介のチリソース煮、煎茶
 (デザート) デザート各種、季節のフルーツ

その他 ・30名~100名のご利用となります



Venue Rental

リヴァージュブラン 会場利用

※フロアー提供のみ

	料金/1時間 (税込)
プライズのみ	11,000円 (税込)
バンケットのみ	ラメール : 33,000円 (税込)
	ルシエル : 16,500円 (税込)
全館	19,800円 (税込)

【フリードリンク提供】お一人様605円/1時間(税込)

※営業時間は、平日11時~19時、土日祝10時~20時となります ※時間外利用の場合、上記料金の20%が加算されます