

忘・新年会プラン

2024年11月22日(金)～2025年2月28日(金)

各会場にて
8名様より
お願いします。



中華の
盛り込み
料理

中華コース 1名様 5,500円

- 三種前菜盛り合わせ ■ コーンスープ 揚げワンタン添え
- 海老のフリッター カレーマヨネーズ ■ 鶏肉の唐揚げ 野菜とXO醤のソース
- 挽肉とザーサイのチャーハン ■ 蘭園特製杏仁豆腐



洋食の
盛り込み
料理

洋食コース 1名様 5,500円

- (前菜三種) チキンパロティース スペルト小麦とキノコのマリネ バルサミコ風味
ドライトマトとベーコンのケーキサレ
彩り野菜と小柱の冷製ペンネリガーテ
- (魚料理) メカジキのカツレットマトソース
- (肉料理) ポーク肩ロースのポトフ仕立て マスタード添え
- (サラダ) サラダバナッシュ ■ 【食事】シーフードピラフ
- (デザート) フランボワーズのムース ミックスベリーのスープ仕立て



洋食中華の
盛り込み
料理

洋中折衷コース 1名様 7,000円

- (前菜) 中華前菜 ■ (温前菜) メカジキのカツレットマトソース
- (魚料理) 揚げ豆腐の海鮮あんかけ ■ (サラダ) サラダバナッシュ
- (肉料理) ローストポーク ソース デュクセル ■ (食事) 挽肉とザーサイのチャーハン
- (デザート) フランボワーズのムース ミックスベリーのスープ仕立て



和食・洋食
中華の
個々盛り料理

三彩コース 1名様 8,000円

- (中華前菜) 黒焼きチャーシューと甘酢野菜
- (洋食温前菜) メカジキのグリエ オニオンケッパーソース ポロ葱のフリット添え
- (和食刺身) お造り二種盛り ■ (中華魚料理) 白菜の海鮮すり身巻き 五目あんかけ
- (洋食肉料理) ローストポーク デュクセルソース ■ (和食お食事) 鶏天蕎麦
- (デザート) フランボワーズのムース ミックスベリーのスープ仕立て

※上記プランには、お料理/会場費(2時間)/消費税/サービス料が含まれております ※上記は大人1名様のコストです。
*会場延長料は1時間につき会場使用料2時間料金の50%(最大1時間)となります。

FREE DRINK フリードリンクプラン 8名様よりご予約承ります 2時間飲み放題

※税・サービス料込

A プラン

- 瓶ビール ■ 焼酎 ■ 日本酒
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク

1名様 2,500円

B プラン

- 瓶ビール ■ ワイン
- ウィスキー
- ソーダ ■ ウーロン茶

1名様 2,500円

C プラン

- 瓶ビール ■ 焼酎 ■ 日本酒
- ワイン ■ ウィスキー ■ ソーダ
- ノンアルコールビール ■ ソフトドリンク

1名様 3,000円