

Party Plan



MAKUHARI MESSE
INTERNATIONAL CONFERENCE HALL



華プラン

飲み放題付き お一人様 **7,700円** (税込) 7,000円 (税抜)

飲み放題・コンパニオン付き お一人様 **8,800円** (税込) 8,000円 (税抜)

フレッシュトマトとキノコのインサラータ
カンパチのカルパッチョ 山葵ソース
スモークサーモンのサラダ仕立て
魚介のセビーチェ ライム風味
蒸し鶏の冷製 チャイニーズスタイル

特選 握り寿司
串揚げ盛り合わせ
茶蕎麦 薬味彩々
鴨の冷製 香味野菜添え
真鯛の竜田揚げ 酢橘の香り

アングス牛のローストビーフ フォンドヴォーソース
イベリコ豚のロースト ポモドーロソース
若鶏の赤ワイン煮込み 季節の野菜を添えて
海老とアボガドのクリームグラタン
特製シーフードピラフ

季節のフルーツ盛り合わせ
ミルクレープアソート
マンゴープリン

- ・上記料金には室料・装花が含まれております。
- ・お料理のメニューは一例です。季節により変更することがございます。
- ・ご宴会時間は2時間までとさせていただきます。
- ・飲み放題のメニューは、ビール・ウィスキー・焼酎・ワイン・ウーロン茶・オレンジジュースです。(銘柄の指定は出来ません。)
- ・コンパニオン付きコースは、お客様20名につきコンパニオン1名の手配となります。
- ・会場はお客様の人数に合わせて、当社で決定させていただきます。(原則として、立食形式での定員数を適用します。)

宴プラン

飲み放題付き お一人様 **6,600円** (税込) 6,000円 (税抜)

飲み放題・コンパニオン付き お一人様 **7,700円** (税込) 7,000円 (税抜)

フレッシュトマトとキャロットラペのマリネ

タコのガリシア スペイン風

スモークサーモン 彩り野菜添え

津軽鶏とクレソンのサラダ 黒胡椒風味

稲荷寿司 サラダ巻き

石臼挽き蕎麦 薬味彩々

串焼き盛り合わせ

串揚げ盛り合わせ

千葉県産ポークのオープン焼き BBQソース

若鶏と野菜の煮込み タイムの香り

魚介のグラタン フローレンス風

上海風焼きそば

チリコンカン イエローライス添え

季節のフルーツ盛り合わせ

ミニロールケーキ

- ・上記料金には室料・装花が含まれております。
- ・お料理のメニューは一例です。季節により変更することがございます。
- ・ご宴会時間は2時間までとさせていただきます。
- ・飲み放題のメニューは、ビール・ウィスキー・焼酎・ワイン・ウーロン茶・オレンジジュースです。(銘柄の指定は出来ません。)
- ・コンパニオン付きコースは、お客様20名につきコンパニオン1名の手配となります。
- ・会場はお客様の人数に合わせて、当社で決定させていただきます。(原則として、立食形式での定員数を適用します。)

オリジナルプラン

6,600円(税込) 6,000円(税抜)

ホワイトアスパラのマリネ レモン風味
真鯛のカルパッチョ 粒マスタードソース
ハモンセラノとブルストの盛り合わせ オリーブのマリネ
スモークサーモンとプチテリーヌ デイルとケッパーの香り
海の幸たっぷりシーフードマリネ
ピシソワーズのブラマンジェ

特選 握り寿司
天麩羅盛り合わせ
冷やし鴨蕎麦
旬のお刺身盛り合わせ
季節の和風小鉢

国産牛ローストビーフ フォンドヴォーソース
千葉県産ボークの熟成ソーセージ
千葉県産若鶏のロースト きのかクリームソース
厳選牛のビーフシチュー
特製海老のチリソース煮
地蛤のレモンワイン蒸し

季節のフルーツ盛り合わせ
マンゴータルト
クラシックショコラ パフェ仕立て
パンナコッタ 苺のソース

5,500円(税込) 5,000円(税抜)

千葉県産フレッシュトマトとチーズの冷製 パジルの香り
真鯛のカルパッチョ 粒マスタードソース
スモークサーモンのサラダ仕立て
海老とムール貝の冷製 オリジナルカクテルソース
パテドカンパーニュ コルニッション添え

特選 握り寿司
天麩羅盛り合わせ
冷やし稲庭うどん
真鯛の竜田揚げ 酢橘の香り
鰹の焼霜造り 香味野菜添え

国産牛ローストビーフ フォンドヴォーソース
千葉県産若鶏のロースト ガレット風
サーモンのソテー シャンピニオンソース
ズワイ蟹のクリーミーグラタン
特製黒酢豚
贅沢魚介のピラフ

季節のフルーツ盛り合わせ
バイクドキャラメルタルト
マンゴープリン

4,400円(税込) 4,000円(税抜)

フレッシュトマトとキノコのインサラータ
スモークサーモンのサラダ仕立て
魚介のセビーチェ ライム風味
ローストボークとヴルストの盛り合わせ

特選 握り寿司
串揚げ盛り合わせ
茶蕎麦 薬味彩々
鴨の冷製 香味野菜添え
真鯛の竜田揚げ 酢橘の香り

アングス牛のロースト フォンドヴォーソース
千葉県産ボークのオープン焼き 香草風味
若鶏の赤ワイン煮込み 季節の野菜を添えて
鱸のソテー アメリケーヌソース
インドネシア風 ナシゴレン

季節のフルーツ盛り合わせ
ミルクレープアソート
杏仁豆腐 特製林檎ソース

お飲物

ビール(中ビン)	715円(税込)	650円(税抜)
ウィスキー 1ショット	715円(税込)	650円(税抜)
ハウスワイン 赤・白(ボトル)	3,520円(税込)	3,200円(税抜)
日本酒(300ml)	1,210円(税込)	1,100円(税抜)
焼酎 1ショット	550円(税込)	500円(税抜)
ソフトドリンク	440円(税込)	400円(税抜)

その他のお飲物もご用意できます。ご希望の際はご相談ください。

- ・室料・お飲物・装花等は別料金になります。
- ・お料理のメニューは一例です。季節により変更することがございます。
なお、ご予算に合わせてメニューを作成することも可能ですのでご相談ください。
- ・ご宴会時間は2時間までとさせていただきます。
- ・飲み放題のプランもご利用いただけます。(お一人様 税込2,200円、税抜2,000円)
- ・飲み放題のメニューは、ビール・ウィスキー・焼酎・ワイン・ウーロン茶・オレンジジュースです。(銘柄の指定は出来ません。)

オプションメニュー

屋台料理

江戸前握り寿司 (職人付き 一人前三点)	1,650円 (税込) ~ 1,500円 (税抜) ~
天麩羅 (職人付き 一人前四点)	1,650円 (税込) ~ 1,500円 (税抜) ~
ステーキ (一人前 一枚)	1,100円 (税込) ~ 1,000円 (税抜) ~
しゃぶしゃぶ (一人前 器盛り)	1,100円 (税込) ~ 1,000円 (税抜) ~
房総漁師鍋 (一人前 器盛り)	550円 (税込) ~ 500円 (税抜) ~
海鮮丼 (一人前 器盛り)	660円 (税込) ~ 600円 (税抜) ~
鯛茶漬 (一人前 器盛り)	660円 (税込) ~ 600円 (税抜) ~
うどん (一人前 器盛り)	440円 (税込) ~ 400円 (税抜) ~
茶蕎麦 (一人前 器盛り)	440円 (税込) ~ 400円 (税抜) ~
おでん (一人前 器盛り)	440円 (税込) ~ 400円 (税抜) ~

屋台設営は、別途一台につき 33,000円 (税込) 30,000円 (税抜) にて承ります。

パーティー装花

コンベンションホール全室	165,000円 (税込) 150,000円 (税抜)
コンベンションホール分割	82,500円 (税込) 75,000円 (税抜)
国際会議室	82,500円 (税込) 75,000円 (税抜)
201号室	55,000円 (税込) 50,000円 (税抜)
301号室	55,000円 (税込) 50,000円 (税抜)
その他の中会議室	33,000円 (税込) 30,000円 (税抜)

料理卓を華やかに演出する装花と、各円卓上の一輪差しがセットとなっております。
各会場の広さに合わせたボリュームの装花一式の参考価格です。

その他の演出

鏡割り樽酒一式 (四斗樽二斗入り)	207,900円 (税込) 189,000円 (税抜)
コンパニオン (洋装 / 2時間 / 1人)	18,700円 (税込) 17,000円 (税抜)
コンパニオン (和装 / 2時間 / 1人)	24,200円 (税込) 22,000円 (税抜)