



展望台パーティーメニュー



※コースメニューはお一人様料金です。 ※料理内容は一例です。 ※料金には消費税が含まれています。

Aプラン／6,600円

冷製料理	極上和牛ローストビーフ 山葵ソース / 真鯛の薄造り 煎り酒と醤油 フォアグラテリーヌとブルスケッタ各種
温製料理	サーモンと白身魚のムース 梅肉ソース / 大海老とフカヒレの中華旨煮 牛肉とフォアグラのロッシーニ / 豚肉のコルドンブルー
お食事	握り寿司 特上 / 地中海風パエリア / モッツアレラとバジルのトマトソース リングイネパスタ 牛ほほ肉のラグーソースグラタン
デザート	デザートバイキング

Bプラン／5,500円

冷製料理	和牛ローストビーフコンソメジュレ添え / スモークサーモンのカルパッチョ デイル風味 大海老とブロッコリーのカラブリア風マリネ
温製料理	真鯛のポワレ カフェドパリソース / 海老と香味野菜の四川風炒め 豚バラ肉の和風角煮 根菜添え / 牛肉と山芋のミルフィーユ仕立て
お食事	握り寿司 上 / ミックスサンドイッチ / ボローニャ風 ラザニア
デザート	プチケーキ盛合せ / フルーツ盛合せ

Cプラン／4,400円

冷製料理	牛もも肉の炙り 紅葉おろし添え / ベトナム風生春巻き / ほぐし蒸し鶏のサラダ仕立て
温製料理	カジキマグロのグリルトマトソース / 鶏肉と焼葱の山椒風味 / 黒酢の酢豚
お食事	握り&巻き寿司 / ミックスサンドイッチ / 屋台風ソース焼きそば
デザート	プチケーキ盛合せ

ドリンクA／1,100円

(瓶ビール以外フリードリンク)

瓶ビール(人数×1本)	ウーロン茶
ワイン(赤・白)	オレンジジュース
焼酎(芋・麦)	ミネラルウォーター

※瓶ビール(中瓶)1本追加 660円

ドリンクB／1,650円

(全てフリードリンク)

瓶ビール	ウーロン茶
ウイスキー	オレンジジュース
ワイン(赤・白)	ミネラルウォーター
焼酎(芋・麦)	炭酸水

※お料理は4才から人数に含まれます。 ※1～3才はソフトドリンク(660円)のみかかります。

※4～19才のドリンクはアルコールを除いた660円でご提供いたします。

※お料理内容は季節・人数等により異なる場合がございます。 ※超過人数分のドリンクは別途ご請求いたします。

展望台パーティー料金のご案内

【会場・ケータリング・ドリンク】	料 金	備 考
基本会場使用料(2時間)	144,000円	50～100名様まで
追加人数分会場使用料	1,440円	101名様よりお一人様の料金
時間超過使用料(30分)	36,000円	時間延長は30分まで
お料理・お飲物(配膳費・備品・運搬費含む)	5,500円～	
フリードリンク延長料(30分)(配膳費含む)	880円	お一人様30分の料金
屋台鮓(お一人様4,400円～) 屋台・寿司職人付き	220,000円～	※屋台鮓・ローストビーフカットは、 50名様以上から承ります。
ローストビーフカット(お一人様3,300円～)	165,000円～	
デコレーションケーキ	44,000円～	注文はパーティー開催日の3週間前まで

※マイク・BGM設備・荷物置き場・ハンガーラック・ステージ・掲示板・受付セットは、基本会場使用料に含まれています。
※会場使用料は小学1年生から、お料理は4才から人数に含まれます。
※パーティーの参加人数(大人・こども)とお料理の注文数は同等となります。お料理の注文数のみ減らすことはできません。

【有料備品】

液晶プロジェクター & スクリーンセット	33,000円	HDMI・Type-C対応
スクリーン	3,300円	120インチ(寸法:H1,615 × W2,580mm)
ホワイトボード	2,200円	
長テーブル	1,100円	W 1,800 × D 450 mm
椅子	1,100円	20脚まで無料
クロック札	550円	1組50枚
ビンゴゲーム機	1,100円	
ビンゴカード	550円	1組50枚

※上記以外のご要望につきましては担当者にご相談ください。 ※料金には消費税が含まれています。

※参加人数、お料理のコースはパーティー開催日10日前までに確定しご連絡ください。その後お見積書を作成し、ご確認いただいた後に残金分のご請求書を発行いたします。

※残金はパーティー開催日の3日前までにお振込をお願いいたします。ご請求書発行後の内容変更はいたしかねます。

※3日前までにご入金が確認できなかった場合は、理由の如何を問わずキャンセルとさせていただきます。尚、キャンセルとなった場合のキャンセル料(50%)は発生いたします。予めご了承ください。