



# 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。希望に応じてコーディネートいたします。

## バリュープラン / 4,000円+(税)

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

## ベーシックプラン / 5,000円+(税)

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

## プレミアムプラン / 6,000円+(税)

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	サーモンと自身魚のムース 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

## ドリンクA / 1,000円+(税)

(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 600円+(税)

## ドリンクB / 1,500円+(税)

(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

※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 (税込)	50～100名様まで
追加人数分会场使用料	1,440円 (税込)	101名様よりお1人様の料金
時間超過使用料 (30分)	36,000円 (税込)	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)	5,000円～	
フリードリンク延長料 (30分) (配膳費含む)	800円	お1人様30分の料金
屋台鮓 (お1人様4,000円～) 屋台・寿司職人付き	200,000円～	※屋台鮓・ローストビーフワゴンは、 50名様以上から承ります。
ローストビーフワゴン (お1人様3,000円～)	150,000円～	
デコレーションケーキ	40,000円～	

※マイク・BGM設備・荷物置き場・控室・掲示板は、基本会場使用料に含まれています。

## 【レンタル機材】

液晶プロジェクター	30,000円	XGA対応 (スクリーン込み)
スクリーン	3,000円	
ホワイトボード	2,000円	

## 【備品・その他】

クローク札	500円	1組50枚
ステージ看板 (小)	20,000円	1,800×400
ステージ看板 (大)	40,000円	2,700×400
コンパニオン派遣	20,000円～	
お笑い・ものまね芸人派遣	200,000円～	タレント+音響+オペレーター

※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。

※料金は「基本会場使用料」・「追加人数分会场使用料」・「時間超過使用料 (30分)」を除き、全て税別表示です。  
別途消費税がかかります。