

ご予約
承り中

1年の締めくくりに…

忘年会 プラン

11.23_[土] ▶ 12.29_[日]

すべてのプランに
含まれる内容

- 料理
 - フリードリンク
- 〔ビール、ウィスキー、赤白ワイン、
ハイボール、サワー各種、
焼酎(芋・麦)、日本酒、
ノンアルコールドリンク、
ソフトドリンク〕
- 会場室料(2時間)
 - 消費税・サービス料

ご予算に合わせて 選べる **3つのプラン**

8,000円_{プラン} / 10,000円_{プラン} / 12,000円_{プラン}

趣旨に合わせて 選べる **3つのお食事スタイル**

20名様〜 20名様〜 30名様〜
コース料理 / 大皿(卓盛)料理 / ビュッフェ料理

お好みに合わせて 選べる **3つの料理コース**

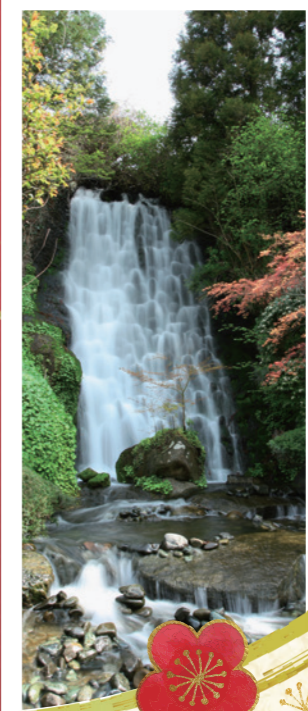
フランス料理 / 日本料理 / ミックス料理

新年会 プラン 2025

◆ ご予約承り中 ◆

1.8_[水]

▼
2.24_[月]



すべてのプランに
含まれる内容

- 料理
 - フリードリンク
- 〔ビール、ウィスキー、赤白ワイン、
ハイボール、サワー各種、
焼酎(芋・麦)、日本酒、
ノンアルコールドリンク、
ソフトドリンク〕
- 会場室料(2時間)
 - 消費税・サービス料

ご予算に合わせて 選べる **3つのプラン**

8,000円_{プラン} / 10,000円_{プラン} / 12,000円_{プラン}

趣旨に合わせて 選べる **3つのお食事スタイル**

20名様〜 20名様〜 30名様〜
コース料理 / 大皿(卓盛)料理 / ビュッフェ料理

お好みに合わせて 選べる **3つの料理コース**

フランス料理 / 日本料理 / ミックス料理

ゆっくり食事を楽しむ

コース料理



日本料理



フランス料理



ミックス料理



賀詞交歓会におすすめ

ビュッフェ料理



仲間とワイワイ楽しむ

大皿(卓盛)料理

12,000円
プラン

- 前菜 季節の前菜 六種盛り
- 蒸物 焼き湯葉包み
- 造里 鮮魚四点盛り 芽物一式
- 焼物 カレイ西京焼き あしらい一式
- 煮物 松笠烏賊 小芋 人参 麩 絹さや
- 揚げ物 ふぐ唐揚げ レモン
- 食事 ニシン蕎麦 薬味
- 甘味 本日の甘味

- オードブル 本日の前菜 chefのイマージュ
- スープ 熱々オニオングラタンスープ
- 魚料理 カナダ産オマール海老・帆立貝のソテー サフラン風味
- 肉料理 国産牛ロース肉のステーキ 温野菜添え トリュフ香るマデラソース
- デザート 本日のデザート 盛り合わせパン・コーヒー

- オードブル 本日の前菜 chefのイマージュ
- 蒸物 焼き湯葉包み
- 造里 鮮魚四点盛り 芽物一式
- 焼物 カレイ西京焼き あしらい一式
- 肉料理 国産牛ロース肉のステーキ 温野菜添え トリュフ香るマデラソース
- 食事 ニシン蕎麦 薬味
- デザート 本日のデザート 盛り合わせパン・コーヒー

10,000円
プラン

- 前菜 季節の前菜 五種盛り
- 蒸物 茶碗蒸し 南瓜の餡掛け
- 造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚柚子味噌焼き あしらい一式
- 煮物 たらこ昆布巻 小芋 人参 麩 絹さや
- 揚げ物 海老東寺揚げ レモン
- 食事 柚子おろし蕎麦 薬味
- 甘味 本日の甘味

- オードブル シャルキュトリー盛り合わせ サラダ添え
- スープ 熱々オニオングラタンスープ
- 魚料理 真鯛のポワレ 木の子クリームソース
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え マルシャン・ド・ヴァンソース
- デザート 本日のデザートパン・コーヒー

- オードブル シャルキュトリー盛り合わせ サラダ添え
- 蒸物 茶碗蒸し 南瓜の餡掛け
- 造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚柚子味噌焼き あしらい一式
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え マルシャン・ド・ヴァンソース
- 食事 柚子おろし蕎麦 薬味
- デザート 本日のデザートパン・コーヒー

8,000円
プラン

- 前菜 季節の前菜 四種盛り
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造里 鮮魚二点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚香草焼き あしらい一式
- 煮物 たらこ昆布巻 小芋 人参 麩 絹さや
- 揚げ物 若鶏玄米揚げ レモン
- 食事 柚子おろし蕎麦 薬味
- 甘味 本日の甘味

- オードブル 本日の前菜
- スープ スープ クレシー
- 魚料理 カジキマグロのソテー シトロン香る焦がしバターソース
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 和風ソース
- デザート 本日のデザートパン・コーヒー

- オードブル 本日の前菜
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造里 鮮魚二点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚香草焼き あしらい一式
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 和風ソース
- 食事 柚子おろし蕎麦 薬味
- デザート 本日のデザートパン・コーヒー

柏 日本閣 おすすめポイント

- 1 自然と笑顔が溢れるこだわりの料理
- 2 緑輝く 1,500坪の庭園と大滝
- 3 南柏駅より無料シャトルバスで3分
- 4 少人数~300名収容可 6つの会場



Royal Garden Palace

柏 日本閣

ご予約・お問合せはこちら

04-7146-2222

予約受付

平日 10:00~18:00 土日祝 10:00~19:00
※月曜・火曜 休館日(祝日除く)

アクセス

千葉県流山市前ヶ崎 717
●無料駐車場120台完備 ●南柏駅より無料シャトルバスで3分

《公式HP》



※写真はイメージです