

先生やお友達との心にのこるひととき

謝恩会 プラン

2027.3.3[水] ▶ 3.31[水]

送別会 プラン

お世話になった方へ 感謝の気持ちを込めて

すべてのプランに含まれる内容

- 料理 (下記より好みのプラン・お食事スタイル・料理コースをお選びください)
- フリードリンク [ビール、ウイスキー、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) ● サービス料

＼ご予算に合わせて選べる／

プラン

- 8,000円プラン (8,800円税込)
- 10,000円プラン (11,000円税込)
- 12,000円プラン (13,200円税込)

＼趣旨に合わせて選べる／

お食事スタイル

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

＼お好みに合わせて選べる／

料理コース

- フランス料理
- 日本料理
- ミックス料理



Royal Garden Palace
柏日本閣

新しい出会いを祝し
特別なひとときを
柏 日本閣で

歓迎会

プラン

2027.4.1(木)～5.30(日)

すべてのプランに含まれる内容

- 料理 (下記より好みのプラン・お食事スタイル・料理コースをお選びください)
- フリードリンク [ビール、ウイスキー、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) ● サービス料

＼ご予算に合わせて選べる／

プラン

- 8,000円プラン (8,800円税込)
- 10,000円プラン (11,000円税込)
- 12,000円プラン (13,200円税込)

＼趣旨に合わせて選べる／

お食事スタイル

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

＼お好みに合わせて選べる／

料理コース

- フランス料理
- 日本料理
- ミックス料理



Royal Garden Palace
柏日本閣

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

12,000円
プラン
(13,200円税込)

- 前菜 季節の前菜五種盛り
- 蒸物 桜海老の茶碗蒸し
- 造り 鮮魚四種盛り 芽物一式
- 焼物 鰯西京焼 あしらいい式
- 煮物 桜道明寺 小芋 人参 桜麩 絹さや
- 揚げ物 海老アーモンド揚げ 青唐 レモン
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- 甘味 宇治抹茶ロールケーキ

- オードブル 本日の前菜 chef のイマージュ
- スープ 具沢山野菜のポタージュ “ミネストローネ”
- 魚料理 真鯛と帆立のソテー ヴァンプランソース マダガスカル産バニラの香り
- 肉料理 国産牛肉のロティ 温野菜添え ユズコショウ風味 オニオンソース
- デザート パティシエ特製デザート 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 桜海老の茶碗蒸し
- 造り 鮮魚四種盛り 芽物一式
- 焼物 鰯西京焼 あしらいい式
- 肉料理 国産牛肉のロティ 温野菜添え ユズコショウ風味 オニオンソース
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- デザート パティシエ特製デザート コーヒー

10,000円
プラン
(11,000円税込)

- 前菜 季節の前菜 五種盛り
- 蒸物 茶碗蒸し 鶯餡かけ
- 造り 鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼物 鯖木ノ芽味噌焼 あしらいい式
- 煮物 鯉昆布巻 小芋 人参 桜麩 絹さや
- 揚げ物 鱈網揚げ 青唐 レモン
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- 甘味 宇治抹茶ロールケーキ

- オードブル 本日のシャルキュトリー盛り合わせ
- スープ 浅利と野菜のポタージュ “クラムチャウダー”
- 魚料理 カジキマグロのソテー スパイス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 エシャロットソース Xeres 風味
- デザート パティシエ特製デザート パン・コーヒー

- オードブル 本日のシャルキュトリー盛り合わせ
- 蒸物 茶碗蒸し 鶯餡かけ
- 造り 鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼物 鯖木ノ芽味噌焼 あしらいい式
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え エシャロットソース Xeres 風味
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- デザート パティシエ特製デザート コーヒー

8,000円
プラン
(8,800円税込)

- 前菜 季節の前菜四種盛り
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造り 鮮魚二種盛り 芽物一式
- 焼物 鯖香草焼 あしらいい式
- 煮物 五目茶巾 小芋 人参 桜麩 絹さや
- 揚げ物 白魚桜葉揚げ 青唐 レモン
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- 甘味 宇治抹茶ロールケーキ

- オードブル 本日の前菜
- スープ カボチャのポタージュ
- 魚料理 赤魚のソテー スパイス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 和風オニオンソース
- デザート 本日のデザート パン・コーヒー

- オードブル 本日の前菜
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造り 鮮魚三種盛り 芽物一式
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 和風オニオンソース
- 食事 山菜おろし蕎麦 薬味
- デザート 本日のデザート コーヒー



歓送迎会におすすめ

ビュッフェ料理



仲間とワイワイ楽しむ

大皿(卓盛)料理

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



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

アクセス

平日 10:00~18:00 土日祝 10:00~19:00

※月曜・火曜 休館日 (祝日除く)

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