

先生やお友達との心にのこるひととき

謝恩会 プラン

2025.2.26[水] ▶ 3.30[日]

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) ● 消費税・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
- 10,000円プラン
- 12,000円プラン

＼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

2025.4.2(水)～6.1(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) ● 消費税・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
- 10,000円プラン
- 12,000円プラン

＼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



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

12,000円
プラン

- 前 菜 季節の前菜 五種盛り
- 蒸 物 桜鯛蒸し 銀鮓掛け
- 造 里 鮮魚四種盛り 芽物一式
- 焼 物 鰯西京焼 あしらい一式
- 煮 物 筍飛竜頭 鯉昆布巻 人参 麩 青味
- 揚 物 鮫鱈揚げ 青味 レモン
- 食 事 山菜おろし蕎麦 又は 筍御飯
- 甘 味 桜練り切り

- オードブル 本日の前菜 chefのイマージュ
- スープ 名物☆熱々オニオングラタンスープ
- 魚料理 真鯛と帆立のポワレ ヴァンプランソース サフランの香り
- 肉料理 国産牛ロース肉のロティ 温野菜添え 赤ワインソース カシスをアクセントに
- デザート 本日のデザート フルーツ添え 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 桜鯛蒸し 銀鮓掛け
- 造 里 鮮魚四種盛り 芽物一式
- 焼 物 鰯西京焼 あしらい一式
- 肉料理 国産牛ロース肉のロティ 温野菜添え
- 食 事 山菜おろし蕎麦 又は 筍御飯
- デザート 本日のデザート フルーツ添え 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 鶯鮓掛け
- 造 里 鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼 物 鱈木ノ芽焼 あしらい一式
- 煮 物 筍飛竜頭 鯉昆布巻 人参 麩 青味
- 揚 物 女鰯香り揚げ 青味 レモン
- 食 事 山菜おろし蕎麦 薬味
- 甘 味 桜練り切り

- オードブル 海の幸のサラダ仕立て 香味味噌ドレッシング
- 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 真鯛のポワレ プロヴァンス風タプナードソース
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 2種のマスタードソース
- デザート 本日のデザート フルーツ添え パン・コーヒー

- オードブル 海の幸のサラダ仕立て 香味味噌ドレッシング
- 蒸 物 茶碗蒸し 鶯鮓掛け
- 造 里 鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼 物 鱈木ノ芽焼 あしらい一式
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え 2種のマスタードソース
- 食 事 山菜おろし蕎麦 薬味
- デザート 本日のデザート フルーツ添え 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 鮮魚二種盛り 芽物一式
- 焼 物 鱈木ノ芽焼 あしらい一式
- 煮 物 筍飛竜頭 人参 麩 青味
- 揚 物 女鰯香り揚げ 青味 レモン
- 食 事 山菜おろし蕎麦 薬味
- 甘 味 桜練り切り

- オードブル スモークサーモン・モッツアレラ・ トマトのカプレーゼ風サラダ
- スープ カボチャのポタージュ
- 魚料理 赤魚のソテー 野菜のクリームソース香草風味
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ 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 スモークサーモン・モッツアレラ・ トマトのカプレーゼ風サラダ
- 蒸 物 茶碗蒸し
- 造 里 鮮魚二種盛り 芽物一式
- 焼 物 鱈木ノ芽焼 あしらい一式
- 肉料理 若鶏のロティ 温野菜添え
- 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

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

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

予約受付
アクセス

【公式HP】

※写真はイメージです