

先生やお友達との心にのこるひととき

# 謝恩会

プラン

2026.3.1[日] ▶ 3.30[月]

# 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／

## 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

2026. 4.1 (水)～5.31 (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／

## 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

前 菜 季節の前菜五種盛り  
蒸 物 桜海老の茶碗蒸し  
造 里 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 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 里 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

前 菜 季節の前菜 五種盛り  
蒸 物 茶碗蒸し 鶯餡かけ  
造 里 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 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 里 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

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 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 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 里 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

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