

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



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
- 造り 鮮魚四点盛り 芽物一式
- 焼物 カレイ西京焼き あしらひ一式
- 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
- 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
- 造り 鮮魚四点盛り 芽物一式
- 焼物 カレイ西京焼き あしらひ一式
- 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 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
- 造り 鮮魚三点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚柚子味噌焼き あしらひ一式
- 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
- 造り 鮮魚三点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚柚子味噌焼き あしらひ一式
- 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 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
- 造り 鮮魚二点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚香草焼き あしらひ一式
- 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
- 造り 鮮魚二点盛り 芽物一式
- 焼物 赤魚香草焼き あしらひ一式
- 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 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



※写真はイメージです