

宴会プラン

歓送迎会・納涼会・忘年会・新年会



Royal Garden Palace
柏日本閣



プラン内容

- コース料理
- フリードリンク
- 会場室料 (2時間)
- 消費税・サービス料

20名様からご利用いただけます

8,000円コース

- A. フランス料理 7品
- B. 日本料理 7品
- C. ミックス料理 8品

10,000円コース

- A. フランス料理 7品
- B. 日本料理 8品
- C. ミックス料理 8品

12,000円コース

- A. フランス料理 7品
- B. 日本料理 8品
- C. ミックス料理 8品

少人数~300名収容可 6つの会場



緑輝く1,500坪の庭園と大滝



南柏駅より無料シャトルバスで3分



自然と笑顔が溢れるこだわりの料理



品数豊富なフリードリンクメニュー

瓶ビール / サワー(レモン・青りんご・ウーロン) /
ハイボール / 焼酎(麦・芋) / 日本酒 /
ノンアルコールビール / ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ)

【Access】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



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 9:00~19:00
月曜・火曜 休館日

《 公式HP 》



2024年 ご宴会 MENU

12,000円コース

【日本料理】

前菜 季節の前菜 五種盛り
蒸物 焼き湯葉包み
造里 鮮魚四点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 あしらい一式
煮物 季節の炊き合わせ
揚物 季節の揚物 レモン
食事 梅おろし蕎麦 薬味
甘味 わらび餅

【フランス料理】

オードブル 本日の前菜 chefのイマージュ
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 カナダ産オマール海老
真鯛・帆立貝のオープン焼き
サフラン風味
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 盛り合わせ
パン・コーヒー

【ミックス料理】

オードブル 本日の前菜
chefのイマージュのサラダ仕立て
蒸物 焼き湯葉包み
造里 鮮魚四点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 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 梅おろし蕎麦 薬味
デザート 本日のデザート 盛り合わせ
コーヒー

10,000円コース

【日本料理】

前菜 季節の前菜 五種盛り
蒸物 茶碗蒸し 季節の餡掛け
造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 あしらい一式
煮物 季節の炊き合わせ
揚物 季節の揚物 レモン
食事 梅おろし蕎麦 薬味
甘味 わらび餅

【フランス料理】

オードブル モッツアレラ・トマトのカプレーゼ
スペイン産プロシュート添え
スープ 具沢山野菜のポタージュ
“ミネストローネ”
魚料理 真鯛のポワレ
ヴェルモットソース
肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ
温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
デザート 本日のデザート
パン・コーヒー

【ミックス料理】

オードブル スモークサーモンのサラダ仕立て
蒸物 茶碗蒸し 季節の餡掛け
造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 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
カシス香る赤ワインソース
食事 梅おろし蕎麦 薬味
デザート 本日のデザート
コーヒー

8,000円コース

【日本料理】

前菜 季節の先付け
蒸物 茶碗蒸し
造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 あしらい一式
煮物 季節の炊き合わせ
揚物 季節の揚物 レモン
食事 梅おろし蕎麦 薬味
甘味 わらび餅

【フランス料理】

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 サワラのソテー
ユズコショウ風味の
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

【ミックス料理】

オードブル 本日の前菜
蒸物 茶碗蒸し
造里 鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物 季節の焼物 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 梅おろし蕎麦 薬味
デザート 本日のデザート
コーヒー