

# 忘年会 プラン

1年の締めくくりに…

11.21〔土〕▶12.27〔日〕

ご予約  
承り中

すべてのプランに

- 料理
- 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)
- サービス料

ご予算に合わせて 選べ **3つのプラン**

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

趣旨に合わせて 選べる **3つの食事スタイル**

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

お好みに合わせて 選べる **3つの料理コース**

フランス料理 / 日本料理 / ミックス料理



Royal Garden Palace  
柏日本閣

# 新年会 プラン 2027

◆ ご予約承り中 ◆

1.6〔水〕  
▼  
2.28〔日〕



ご予算に合わせて 選べ **3つのプラン**

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

趣旨に合わせて 選べる **3つの食事スタイル**

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

お好みに合わせて 選べる **3つの料理コース**

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 蟹入り茶碗蒸し 蟹餡掛け  
造里 本鮪 鮮魚二種盛り 芽物一式  
焼物 鰯西京焼き あしらいい式  
煮物 吹き寄せ南瓜万頭  
揚げ物 海老鹿の子揚げ レモン  
食事 とろろ蕎麦 薬味  
甘味 紅芋羊羹 さつま芋クリーム

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 オマール海老 真鯛 帆立貝の  
ヴァブール  
サフラン香る ヴェルモットソース  
肉料理 国産牛ロース肉のローストと  
フォアグラポワレ 温野菜添え  
マデラソース  
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 蟹入り茶碗蒸し 蟹餡掛け  
造里 本鮪 鮮魚二種盛り 芽物一式  
焼物 鰯西京焼き あしらいい式  
肉料理 国産牛ロース肉のローストと  
フォアグラポワレ 温野菜添え  
マデラソース  
食事 とろろ蕎麦 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 南瓜餡掛け  
造里 鮮魚三種盛り 芽物一式  
焼物 姫鯛香草焼き あしらいい式  
煮物 鱈うま煮 小芋 人参 麴 青味  
揚げ物 海老の蓮根挟み揚げ レモン  
食事 とろろ蕎麦 薬味  
甘味 紅芋羊羹 さつま芋クリーム

オードブル 2種類テリーヌとパストラミポーク  
サラダ仕立て  
スープ 具沢山のボルシチスープ  
魚料理 真鯛のポワレ 天使の海老添え  
焦がしバターソース  
肉料理 牛フィレ肉のステーキ  
温野菜添え  
ポワブラードソース  
デザート 本日のデザート  
パン・コーヒー

オードブル 2種類テリーヌとパストラミポーク  
サラダ仕立て  
蒸物 茶碗蒸し 南瓜餡掛け  
造里 鮮魚三種盛り 芽物一式  
焼物 姫鯛香草焼き あしらいい式  
肉料理 牛フィレ肉のステーキ  
温野菜添え  
ポワブラードソース  
食事 とろろ蕎麦 薬味  
デザート 本日のデザート コーヒー

8,000円  
プラン  
(8,800円税込)

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 赤魚香草焼き あしらいい式  
煮物 鱈うま煮 小芋 人参 麴 青味  
揚げ物 海老の蓮根挟み揚げ レモン  
食事 とろろ蕎麦 薬味  
甘味 紅芋羊羹 さつま芋クリーム

オードブル 本日の前菜  
スープ カボチャのポターージュ  
魚料理 カジキのソテー  
トマトソース  
肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ  
温野菜添え  
ピカントソース 粒マスタード風味  
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 鮮魚二種盛り 芽物一式  
焼物 赤魚香草焼き 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  
ピカントソース 粒マスタード風味  
食事 とろろ蕎麦 薬味  
デザート 本日のデザート  
コーヒー

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



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

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