

四季の花々が咲き誇る 1,500 坪の庭園にて
お子様と一緒に大切な 1 日をお過ごしください

七五三

プラン

柏日本閣の

七五三プラン

【衣裳・美容・写真】

振袖 88,000円～
(税込96,800円)

紋服 68,000円～
(税込74,800円)

被布 58,000円～
(税込63,800円)

七五三プランに含まれるもの

衣裳
レンタル

着付け

ヘアメイク
(女兒のみ)

写真
(スタジオ撮影
1ポーズ)

- ・プラン内の写真は六切写真台紙でのお渡しです
- ・新作衣裳など、差額のかかる商品もございます
- ・事前の衣裳合わせは、1週間前までに
ご予約にて承っております

衣裳お持込のお客様

【美容支度料】

振袖 25,000円～
(税込27,500円)

紋服 7,000円～
(税込7,700円)

被布 13,000円～
(税込14,300円)

オプション

スタジオ写真 1ポーズ 17,000円
(税込18,700円)

庭園ロケーション撮影 データ50カット 48,000円
(税込52,800円)

ご家族様の衣裳レンタル・着付け・ヘアメイク承ります

お祓い

館内の出雲大社千葉湖上殿にて【貸切】

七五三 初穂料

お一人 20,000円(税込22,000円)

- ※ ご予約は希望日の1ヶ月前まで
- ※ 承り可能日はお問い合わせください



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

《 公式 HP 》



七五三祝い

ご予約～当日までのスケジュール

3ヶ月～1ヶ月前頃

撮影・ご会食日程の予約

宴会担当より空き状況を確認させていただきます

撮影・ご会食日 予約
TEL04-7146-2222

衣裳合わせご予約

ヘア・小物相談ご予約

衣裳合わせ予約
TEL04-7146-2227

ヘア・小物相談予約
TEL04-7143-2875

衣裳合わせは

ご希望日の1週間前までに
事前のご予約にて承ります

1ヶ月～2週間前

お打ち合わせ

衣裳・美容・写真

会食(プランなど)

10日前まで

お祓い伝票返送 お料理コースの確定

4日前まで

ご人数様の確定

撮影・ご会食当日

ご家族の皆様の思い出に残る
1日をお手伝いさせていただきます

庭園ロケーション撮影
データ50カット
48,000円(税込52,800円)



Royal Garden Palace
柏日本閣

〒270-0144 千葉県流山市前ヶ崎 717

TEL.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

《公式HP》



ES20201220

お子様メニュー



お子様ランチ

3,000 円 (税込 3,300 円)

コーンスープ
盛り合わせプレート
パン
デザート



お子様コース

5,000 円 (税込 5,500 円)

前菜
コーンスープ
お造り
茶碗蒸し
盛り合わせプレート
パン
デザート

※税込価格に別途サービス料 10%を頂戴いたします

日本料理



12,000円 (税込13,200円)

- | | |
|-----|------------------------------|
| 万葉箱 | 【上段】季節の前菜盛り合わせ
【下段】鴨ロース旨煮 |
| 造 里 | 季節の鮮魚三種盛り 芽物一式 |
| 焼 物 | 鯛 奉書包み |
| 煮 物 | 季節の煮物 |
| 揚 物 | 季節の揚物 |
| 食 事 | 握り寿司 がり 赤出汁 |
| 甘 味 | 季節の水菓子 |



10,000円 (税込11,000円)

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 万葉箱 | 【上段】季節の前菜盛り合わせ
【下段】焼物 あしらい一式 |
| 蒸 物 | 鰻茶碗蒸し |
| 造 里 | 季節の鮮魚 芽物一式 |
| 煮 物 | 炊き合わせ |
| 揚 物 | 季節の揚物 |
| 食 事 | 紅白俵御飯 香の物 赤出汁 |
| 甘 味 | 季節の水菓子 |



8,000円 (税込8,800円)

- | | |
|-----|--------------|
| 前 菜 | 季節の前菜盛り合わせ |
| 蒸 物 | 茶碗蒸し |
| 造 里 | 季節の鮮魚 芽物一式 |
| 焼 物 | 季節の焼物 あしらい一式 |
| 煮 物 | 炊き合わせ |
| 揚 物 | 季節の揚物 |
| 食 事 | 御赤飯 香の物 赤出汁 |
| 甘 味 | 季節の水菓子 |



フランス料理



12,000円 (税込 13,200円)

- オードブル 本日の前菜 Chef のイマージュ
フランス産フォアグラのソテー
ロワイヤル仕立て
- スープ 木の子のコンソメスープ パイ包み焼き
- 魚料理 オマール海老と帆立貝のソテー
アメリカヌソース
- 肉料理 国産牛のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



10,000円 (税込 11,000円)

- 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 真鯛のポワレ
サフラン風味のヴェルモットソース
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



8,000円 (税込 8,800円)

- オードブル 海の幸と柑橘フルーツのマリネ
サラダ仕立て
- スープ カボチャのポタージュ
- 魚料理 カジキマグロのソテー トマトソース
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ
和風ソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



ミックス料理



12,000円 (税込 13,200円)

- 万葉箱 【上段】季節の前菜盛り合わせ
【下段】鴨ロース旨煮
- 造里 季節の鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼物 鯛 奉書包み
- 肉料理 国産牛のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- 食事 握り寿司 がり 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛り合わせ
コーヒー



10,000円 (税込 11,000円)

- 万葉箱 【上段】季節の前菜盛り合わせ
【下段】季節の焼物 あしらい一式
- 蒸物 鰻茶碗蒸し
- 造里 季節の鮮魚 芽物一式
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- 食事 紅白俵御飯 香の物 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛り合わせ
コーヒー



8,000円 (税込 8,800円)

- オードブル 海の幸と柑橘フルーツのマリネ
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造里 季節の鮮魚 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
和風ソース
- 食事 御赤飯 香の物 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛り合わせ
コーヒー



※ 季節や仕入れによって、食材が変更になる場合がございます ※ 写真はイメージです