



話題の料理と至極の空間、
ワンランク上の歓送迎会を
体験できる特別プラン。

歓送迎会 プラン

WELCOME AND
FAREWELL PARTY PLAN



プラン概要

- ご利用人数:30名様より
- ご利用時間:2時間30分(受付30分含む)
- 形式:コース料理・立食buffet・着席buffet
- 特典:2時間分の邸宅貸切料・マイク使用料2本分をプレゼント
※スクリーン・プロジェクター使用料は、別途費用が発生致します。

CASUAL

4品ハーフコース

1名様 ¥7,700

STANDARD

buffetスタイル

1名様 ¥8,800

PREMIUM

フルコース or buffet

1名様 ¥11,880

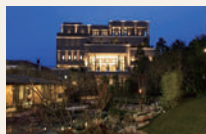
※消費税別・サービス料込

プラン対象会場

アートグレイス ウェディングシャトー



大宮璃宮



JR「土呂駅」より徒歩9分
ステラタウン前





CASUAL PLAN

カジュアルプラン

1名様 ¥ 7,700

(消費税別・サービス料込)

お料理 (4品ハーフコース)

- 1品目 旬魚の炙り アンチョビと焼きナスのクーリ
カラフルトマトとポップライスのアクセント
- 2品目 ビュアホワイトのコールドカクテル
パルミジャーノ・レッチャーノのチュイルと共に
- 3品目 豚ロースの竹炭パン粉焼き 国産人参のピュレ紫キャベツのマリネ
瀬戸内レモン風味のソース・ベルシー
- 4品目 パティシエオリジナルデザート
- 桐生酵母パン



STANDARD PLAN

スタンダードプラン

1名様 ¥ 8,800

(消費税別・サービス料込)

お料理 (ブッフエスタイル)

- 冷製料理 サーモンのハーブマリネオレンジとリコッタチーズ
ロメインレタスのシーザーサラダと胚芽パンのクルトン
旬魚のエスカベッシュと檸檬のコンポート
合鴨ロースと茸のマリネ レッドアンディーブと共に
カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ生ハムを添えて
- 温製料理 三種のフリットミスト
小海老と夏野菜のアヒージョ アンチョビの香り
たっぷりチーズのラザニア
旬魚のパプール ピペラードとヴァンプランソース
豚ロースのロースト ザータースパイスの香り
- デザート パティシエ特製デザート



PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

1名様 ¥ 11,880

(消費税別・サービス料込)

お料理 (フルコース or ブッフエ)

- 1品目 旬魚の炙り アンチョビと焼きナスのクーリ
カラフルトマトとポップライスのアクセント
- 2品目 ビュアホワイトのコールドカクテル
パルミジャーノ・レッチャーノのチュイルと共に
- 3品目 鱈のポワレ マンゴーとバジルのラヴィゴット
アンディーブのブレゼ フロマーージュブランのピプレスカスソース
- 4品目 牛ロースのグリル 三種ベッパーの香り
馬鈴薯のピュレ 瀬戸内レモン風味のソース・ベルシー
- 5品目 パティシエオリジナルデザート
- 桐生酵母パン

※メニュー内容はサンプルメニューとなります

お飲物

(フリードリンク)

Aプラン

お食事プラン価格 + ¥0

- ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(芋・麦)
- ワイン(赤・白)
- ソフトドリンク4種

Bプラン

お食事プラン価格 + ¥633

- ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(芋・麦)
- ワイン(赤・白)
- ウイスキー
- カクテル3種
- ソフトドリンク5種

Cプラン

お食事プラン価格 + ¥1,265

- スパークリングワイン
- ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(芋・麦)
- ワイン(赤・白)
- 日本酒
- ウイスキー
- カクテル5種
- ソフトドリンク6種

※全て消費税・サービス料込み

