



話題の料理と至極の空間、
ワンランク上のご宴会を
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・着席buffet・立食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

着席・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

着席・5品フルコース
1名様 ¥11,880

※消費税別・サービス料込



アートグレイスウエディングシャトー&大宮璃宮

〒331-0813 埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7
JR 大宮駅から無料シャトルバス
048-662-5828 (お問い合わせ、来館予約専用)



※ご予約は
こちらから





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 (着席・4品ハーフコース)

冷製料理 サーモンのマリネとホワイトアスパラのムースリース

温製料理 サンジェルマンスープ

メイン料理 豚肩ロースのロースト シャリアピンソースにて

デザート パティシエオリジナルデザート

パン2種



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 冷薫鯛のカルパッチョ ポン酢ジュレ添え
釜揚げしらすとアボカドのカクテル仕立て
ねぎトロと厚焼き玉子の稲荷寿司
牛肉のタリアータと旬菜のサラダ 山葵ヴィネグレット

温製料理 サーモンとほうれん草のバイ包み焼き 白葡萄酒のソース
ミネストローネ
バッファローチキン
旬魚のソテー 緑豆と白ワインソースにて
小海老とベーコンの Pasta
ローストポーク 小芋と牛蒡のロースト ハニーマスタードソース

デザート パティシエオリジナルデザート5種



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 (着席・5品フルコース)

前菜料理 《3種の前菜盛り合わせ》
炙り鴨と金柑のコンポート
蛸烏賊と長芋のピンチョス
真鯛のマリネ 土佐酢ジュレ サラダ仕立て

温製料理 釜揚げしらすと岩海苔のフラン

魚料理 平目のヴァプール 五穀米のリゾット

肉料理 牛ロースのロースト 旬菜のサラダ添え 黒胡椒風味のコンソメソースにて

デザート パティシエオリジナルデザート

パン2種

※メニュー内容はサンプルメニューとなります

Aプラン

お食事プラン価格 + ¥0

お飲物 (フリードリンク)

- ・ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク3種

Bプラン

お食事プラン価格 + ¥633

- ・ビール・ワイン(赤・白)
- ・下記より2種チョイス
(ウイスキー・カクテル3種
・焼酎・ノンアルコールビール)
- ・ソフトドリンク4種

Cプラン

お食事プラン価格 + ¥1,265

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

Dプラン

お食事プラン価格 + ¥1,518

- ・スパークリングワイン
- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・日本酒・ワイン(赤・白)
- ・カクテル4種・ウイスキー・焼酎
- ・ソフトドリンク5種

※全て消費税・サービス料込み