Price

価格

レイアウト・ご料金につきましては、
使用用途によりご相談させていただきます
会場までお問い合わせください

		パーティ会場
人数	着席	120名
	ブッフェ	80名
	シアター	100名
	スクール	60名
宴会室料 （コースまたはブッフェ料理を伴う場合）	1時間	￥35,000 （税込 ￥38,500）
会議室料 （控室別室利用込み）	1時間	￥85,000 （税込 ￥93,500）
展示会	9:00〜21:00	￥1,000,000 （税込 ￥1,100,000）

※別途サービス料金10%を頂戴いたします

BUFFET PLAN

＝　ビュッフェ　＝

お好きな料理を、お好きな分だけ。
立食スタイルのご宴会に

¥6,000

ノルウェーサーモンのマリネ　ディル風味
鴨胸肉の冷製　バルサミコヴィネグレット
白身魚のエスカベッシュ
ベーコンとナッツのシーザーサラダ
スパイシーな小海老のマリネ

パスタ料理
フライドポテトとフライドチキン
ローストポーク　粒マスタードソース

¥8,000

ノルウェーサーモンのマリネ　ディル風味
生ハム&サラミ盛り合わせ
マグロのカルパッチョとルッコラ
鴨胸肉の冷製　バルサミコヴィネグレット
スパイシーな小海老のマリネ
ベーコンとナッツのシーザーサラダ

パスタ料理
フライドポテトとフライドチキン
あさりのパエリヤ
ローストビーフ　粒マスタードソース

デザート

FREE DRINK

ビール／ワイン（赤・白）／オレンジジュース／アップルジュース／ウーロン茶

＜ドリンクメニューオプション ＋500円＞
ウィスキー／焼酎（麦・芋）／カクテル各種（ジン・ウォッカ・カシス）／ジンジャーエール

お料理、お飲物（フリードリンク）、会場使用料2時間、
音響照明使用料、消費税10%、サービス料10%が含まれます。

※いずれのプランもあくまでサンプルメニューとなります。
※季節により食材や盛り付けの変更、仕入状況により 一部メニューを差し替える場合もございますので、予めご了承ください。
※最低保証人数10名様

お問い合わせ　045-277-1122　［営業時間］平日/12:00～18:00 土日祝/10:00～20:00　［定休日］月・火曜日

la banque du LoA since 1921

COURSE PLAN

= コース料理 =

テーブルを囲んでゆっくりお食事を。
着席スタイルのご宴会に

¥8,000

＜ 前菜 ＞
ノルウェーサーモンのマリネ　フレッシュトマトとオリーブの
シェリーヴィネガー風味

＜ お魚料理 ＞
すずきのブレゼ　あさりのクリームソース

＜ お肉料理 ＞
イベリコ豚のソテー　シャルキュティエール風

＜ デザート ＞
ヨーグルトとベリーのデザート
コーヒー/紅茶

¥10,000

＜ 前菜 ＞
本日の前菜5種盛り合わせ

＜ お魚料理 ＞
真鯛と帆立貝のポワレ　香草風味バターソース

＜ お肉料理 ＞
鴨胸肉のロースト　季節フルーツのビガラードソース

＜ デザート ＞
季節のムースとフルーツのデザート
コーヒー/紅茶

FREE DRINK

ビール／ワイン（赤・白）／オレンジジュース／アップルジュース／ウーロン茶

＜ドリンクメニューオプション ＋500円＞
ウィスキー／焼酎（麦・芋）／カクテル各種（ジン・ウォッカ・カシス）／ジンジャーエール

**お料理、お飲物（フリードリンク）、会場使用料2時間、
音響照明使用料、消費税10%、サービス料10%が含まれます。**

※いずれのプランもあくまでサンプルメニューとなります。
※季節により食材や盛り付けの変更、仕入状況により 一部メニューを差し替える場合もございますので、予めご了承ください。
※最低保証人数10名様

お問い合わせ　045-277-1122　［営業時間］平日/12:00～18:00 土日祝/10:00～20:00　［定休日］月・火曜日