

PARTY PLAN

The Kadamban Ragusa

COURSE PLAN

..... LUNCH

— ITALIAN —

¥ 4,719

(税サ抜価格¥3,900)

Appetizer

真鯛のカルパッチョ
ソイジンジャーヴィネグレット

Soup

カボチャのスープ

Pasta

ペンネ フレスカ ポロネーゼ

Main

ガリシア豚のロースト
旬野菜 バルサミコソース

Dessert

バスクチーズケーキ

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

— ITALIAN —

¥ 6,655

(税サ抜価格¥5,500)

Appetizer

真鯛のカルパッチョ
ソイジンジャーヴィネグレット

Hot Appetizer

名残鱧のフリット アンディーブのサラダ
大葉ジェノベーゼ

Pasta

ペンネ フレスカ ポロネーゼ

Main

国産豚のロースト
旬野菜 バルサミコソース

Dessert

アッサムティーのカタラーナ

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

..... DINNER

— ITALIAN —

¥ 9,075

(税サ抜価格¥7,500)

Appetizer

真鯛と帆立のカルパッチョ
ソイジンジャーヴィネグレット

Pasta

ペンネ フレスカ ポロネーゼ

Fish

サーモンと茸の包み焼き
クリームソース

Main

国産牛のロースト
旬野菜 バルサミコソース

Dessert

苺のセミフレッド フロマーージュブラン

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

— 和食 —

¥ 18,150

(税サ抜価格¥15,000)

八寸

季節の盛り合わせ

御椀

甘鯛の鱗焼きと旬菜

御造

真鯛 鮪 勘八
花穂 大葉 紅蓼 山葵

焼物

イセエビの雲丹味噌焼き

進肴

国産牛ロース炙り焼き
生七味 舞茸 万願寺唐辛子

御食事

鰻御飯 香の物 清汁

甘味

三種盛り合わせ

豆茶



■別途会場費242円(税サ込価格/2時間分)を頂戴いたします。 ■ディナータイムは別途ドリンクプランをお選びいただいております。(税サ込価格1,815円~) ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。

■上記のメニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は変更いたします。 ■ご利用日・会場によりミニマムチャージ(最低利用料金)が異なります。詳細はお問合せください。 ■画像はイメージでございます。

BUFFET PLAN

¥6,655

(税サ抜価格¥5,500)

Cold

サーモンのカルパッチョ レモンビネグレット
サンダニエーレとモルタデッラの盛り合わせ グリッシーニ
モッツアレラポコンチーノとチェリートマトのカプレーゼ
シェフのおまかせサラダ
ローストビーフ
カルピオーネ

Hot

フライドポテト&チキン
ソーセージの盛り合わせ
本日のピッツァ
本日のパスタ
豚肉のグリル

Dessert

チョコレートケーキ
パンナコッタ
ラズベリーマカロン
ビスタチオタルト
カヌレ

¥7,865

(税サ抜価格¥6,500)

Cold

サーモンのカルパッチョ レモンビネグレット
サンダニエーレとモルタデッラの盛り合わせ グリッシーニ
モッツアレラポコンチーノとチェリートマトのカプレーゼ
シェフのおまかせサラダ
ローストビーフ
カルピオーネ

Hot

フライドポテト&チキン
ソーセージの盛り合わせ
本日のピッツァ
本日のパスタ
豚肉のグリル
本日の魚のハーブソテー
フィッシュフリット

Dessert

チョコレートケーキ
パンナコッタ
ラズベリーマカロン
ビスタチオタルト
カヌレ



■別途会場費242円(税サ込価格/2時間分)を頂戴いたします。 ■ディナータイムは別途ドリンクプランをお選びいただいております。(税サ込価格1,815円~) ■ご利用日・会場によりミニмумチャージ(最低利用料金)が異なります。詳細はお問合せください。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■上記のメニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。

FREE DRINK PLAN

¥1,210

(税サ抜価格¥1,000)

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
ジンジャーエール
烏龍茶

※ランチタイムのみご利用可

¥1,815

(税サ抜価格¥1,500)

スパークリングワイン
白ワイン
ウイスキー
オレンジジュース
烏龍茶

¥2,420

(税サ抜価格¥2,000)

ビール：キリンハートランド
白ワイン 赤ワイン
サングリア
日本酒：河文
カクテル4種
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
烏龍茶

¥3,025

(税サ抜価格¥2,500)

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール：キリンハートランド
ノンアルコールビール
白ワイン 赤ワイン
サングリア
日本酒：河文
芋焼酎：黒霧島(宮崎)
麦焼酎：いいちこ(大分)
ウイスキー
ストレート/ロック/ハイボール
カクテル4種
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
烏龍茶

¥3,630

(税サ抜価格¥3,000)

乾杯酒：シャンパーニュ
ビール：キリンハートランド
ノンアルコールビール
白ワイン 赤ワイン
サングリア
日本酒：河文
芋焼酎：黒霧島(宮崎)
麦焼酎：いいちこ(大分)
ウイスキー
ストレート/ロック/ハイボール
カクテル4種
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
烏龍茶



■ 税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■ ランチタイムはソフトドリンク600円(税サ込)、アルコールドリンク900円(税サ込)にてご用意も可能です。

CONFERENCE PRICE LIST

お食事なしで会議室としてご利用いただくプランです。ご利用時間やレイアウトなどご要望に応じます。
また、会議をスクール形式、お部屋を変えて懇親会は円卓でなど、お食事と組み合わせてのご利用も可能です。



THE BALL ROOM

ザ ボール ルーム

..... 会場費

¥122,210

(税サ抜価格¥101,000)

スクール形式:64名様 / 円卓:120名様



THE ORIENTAL ROOM

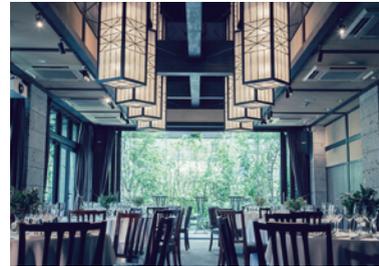
ザ オリエンタル ルーム

..... 会場費

¥122,210

(税サ抜価格¥101,000)

スクール形式:42名様 / 円卓:72名様



THE GRACE ROOM

ザ グレース ルーム

..... 会場費

¥99,220

(税サ抜価格¥82,000)

スクール形式:32名様 / 円卓:48名様



Kiri no Ma

桐の間

..... 会場費

¥66,550

(税サ抜価格¥55,000)

円卓:48名様

※こちらのお部屋は円卓形式のみご利用頂きます。



Aoi no Ma

葵の間

..... 会場費

¥43,560

(税サ抜価格¥36,000)

スクール形式:16名様 / 円卓:25名様

※こちらのお部屋にはマイク設備、音響設備はございません。

※料金に含まれるもの 会場利用料(2時間) / ホワイトボード利用料 / プロジェクター&スクリーン利用料 / マイク利用料 / コーヒー / ミネラルウォーター

OPTION

オプションメニューも多数取り揃えてございます。お問い合わせください。(表示価格は税込価格です)

- プロジェクター&スクリーン..... ¥33,000
- ステージ手配 ¥55,000
- お花束..... ¥3,300~
- 卓上装花 ¥5,500~
- 吊り看板 ¥25,740~
- ホワイトボード ¥11,000
- レセプタント ¥18,700~
- 芸舞妓(3名1組) ¥110,000~