

# PARTY PLAN

*The Kadamban Ragusa*

# ¥10,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… COURSE ……

### Appetizer

桜鯛のカルパッチョ サラダ仕立て  
ソイジンジャーヴィネグレット

### Pasta

菜の花と魚介のラグー  
トマトソース 生ペンネ

### Fish

平目のオープン焼き 焦がしバター 青葱

### Main

ガリシア豚のロースト  
旬野菜 生七味

### Dessert

アッサムティーのカタラーナ

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## …… FREE DRINK ……

ビール

レモンサワー

ウイスキー

赤ワイン 白ワイン

カクテル | 種  
ウォッカ

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。  
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥12,800 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## ..... COURSE .....

### Appetizer

帆立と桜鯛のカルパッチョ  
香味しょうゆソース

### Soup

じゃがいものスープ 花穂

### Pasta

里芋 九条葱 しらすの Pasta

### Fish

甘鯛と蛤のアクアパッツァ

### Main

国産牛のロースト  
旬野菜 生七味

### Dessert

苺のミルフィーユ仕立て

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## ..... FREE DRINK .....

スパークリングワイン

ビール

レモンサワー

ウイスキー

赤ワイン 白ワイン

日本酒

カクテル 2 種

カシス/ウォッカ

ノンアルコール

ビール/カクテル 2 種

ジンジャーエール/オレンジジュース  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥15,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… COURSE ……

### Appetizer

前菜3種の盛り合わせ

### Hot Appetizer

フォアグラ寿司

### Pasta

里芋 九条葱 しらすのパスタ

### Fish

甘鯛松笠焼き はじかみ 蓮根

### Main

和牛ロースト 旬野菜 山葵

### Dessert

豆乳パンナコッタ

苺大福

ホワイトチーズケーキ

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## …… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール

レモンサワー

ウイスキー

赤ワイン 白ワイン

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

カクテル 3種

カシス/ウォッカ/白桃リキュール

梅酒

ノンアルコール

ビール/赤ワイン/白ワイン/カクテル 4種

ジンジャーエール/オレンジジュース

グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# LUNCH ¥5,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## ..... COURSE .....

### Appetizer

桜鯛のカルパッチョ  
ソイジンジャーヴィネグレット

### Soup

ヴィシソワーズ

### Pasta

しらすと菜の花のトマトソースのパスタ

### 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

## ..... DRINK .....

\*下記よりおひとり様1杯ずつお選びいただけます。

烏龍茶

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

炭酸水

## ..... OPTION .....

ソフトフリーズドリンク ¥1,200 (税・サービス料込)

アルコールフリーズドリンク ¥2,500 (税・サービス料込)



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥10,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… BUFFET ……

### 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  
モッツアレラポッ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

### 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

苺のパイ  
ベリーのヴェリーヌ  
ラズベリーマカロン  
苺タルト  
カヌレ

## …… FREE DRINK ……

ビール

レモンサワー

ウイスキー

赤ワイン 白ワイン

カクテル1種  
ウォッカ

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。  
■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥12,800 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… BUFFET ……

### 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  
モッツアレラポッ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

### 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

苺のパイ  
ベリーのヴェリーヌ  
ラズベリーマカロン  
苺タルト  
カヌレ

## …… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール

レモンサワー

ウイスキー

赤ワイン 白ワイン

日本酒

カクテル 2 種

カシス/ウォッカ

ノンアルコール

ビール/カクテル 2 種

ジンジャーエール/オレンジジュース  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■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、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。  
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# 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:60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:30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..... ¥30,030~         | ■ 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~ |