

限定日

## ディナー パーティープラン

ディナータイム限定のパーティープランです。  
立食スタイル、着席スタイル、ご希望に応じて承ります。

◆プラン：個室を貸切（2時間制）で  
和洋ミックスビュッフェ料理  
&フリードリンク付

◆日程：お問合せください

◆時間：16:00～21:00 の間で2時間

◆料金：お一人様 7,000円（税・サービス料込）  
20名様からご利用いただけます



平日  
限定

## ランチ パーティープラン

ディータイム限定のパーティープランです。気ままに楽しく、  
美味しい食事と飲物で素敵な時間を過ごしませんか？

◆プラン：個室を貸切（2時間制）で  
コース料理（フランス料理 or  
和洋ミックス）&ワンドリンク付

◆日程：お問合せください

◆時間：11:00～16:00 の間で2時間

◆料金：お一人様 4,500円（税・サービス料込）  
5名様からご利用いただけます



会議  
プラン

## ミーティング&セミナー利用

各種会議や研修、展示会などのイベントから少人数でのミーティングまで対応。ご人数や用途に合わせ、快適なスペースを提供いたします。

◆会議・ミーティング



会議(口の字)スタイル[～30名]

◆総会・講演会



スクールスタイル[～100名]  
シアタースタイル[～150名]



会議に必要なプロジェクター・スクリーン  
マイク・ホワイトボード等の備品もプラン  
に含まれております。ご要望に合わせ、お  
弁当やドリンクのご用意も承ります。  
\*日程、料金詳細についてはお問合せください

ご予約やお問合せは

ロイヤルマナーフォート ベルジュール

TEL. 0465-34-2241

小田原市扇町4-8-28／国道255号沿い酒匂川「飯泉橋」そば  
ホームページは『小田原 ベルジュール』で検索



飲み放題付きプラン

ロイヤルマナーフォート  
ベルジュール

# 忘年会・新年会 プラン

◆プラン内容◆

和食・西洋ミックス料理  
7,500円／8,500円／9,500円  
特製コース 10,500円  
極みのグルメプラン 14,000円～

\*お一人様料金  
税・サービス料、フリードリンク、会場利用費込み

お時間：11:00～21:00 のうち 2 時間

\*5名様より承ります

\*ご予約は1週間前まで

女子会

職場の仲間と  
etc...

2025年11月1日 <Sat>  
～ 2026年2月28日 <Sat>

ご予算や要望に合わせたメニューも承ります 詳細は中面をご覧ください

幹事様も  
安心のサポート

★忘年会・新年会プラン★特典のご案内



PC接続可、ゲーム、余興等に  
スクリーンとセットで  
無料貸し出ししております



30名様以上のお申込みで、  
マイクロバス送迎が  
無料になります！



会場費プレゼント！  
パンケット・個室料金をプレゼント  
会場の飾りつけも可能です

## 飲み放題付プラン

お料理のみのご予約も承ります

## 和食&西洋ミックス料理コース メニューのご案内

このほかにも和食や西洋料理のフルコースなど  
予算やご要望に合わせたコースをオリジナルで作成いたします。お気軽にご相談ください。

金額はすべて【税・サービス料込】で記載されております

### 9,500円 コース

〔お料理のみ 7,300円〕



オードブルバリエ  
ビーツの冷製ポタージュ  
鴨のスマーカオレンジ風味  
きのこのキッシュ  
クスクスのサラダ  
お造り四種盛り合わせ  
鮪・勘八・烏賊・つぶ貝  
鯛と湯葉の香味蒸し  
和牛ローストビーフ  
じゃがいものグラタン添え  
マデラワインソース  
江戸前寿司  
鮪・海老・サーモン・穴子  
澄まし汁  
苺と箱根紅茶のヴェリーヌ  
プティフルーツ添え

当館専属の料理人が  
皆様の目の前で江戸前寿司を握っておもてなしいたします

### 8,500円 コース

〔お料理のみ 6,300円〕



スモークサーモンと冬野菜のムースのテリーヌ  
サラダ仕立て  
お造り三種盛り合わせ  
鮪・鯛・烏賊  
鰯大根 ステーキ風  
牛肉のブレゼ 赤ワインソース  
浅利ご飯 赤出汁  
苺と洋梨のムース プティフルーツ添え

### 7,500円 コース

〔お料理のみ 5,300円〕



オードブルバリエ  
カサゴのエスカベッシュ サーモンとつぶ貝のマリネ  
チョリソーと冬野菜のポトフ サフランの香り  
鮭のけんちん蒸し きのこあん  
チキンのフリカッセ きのこのクリームソース  
子持ちきくらげご飯 赤出汁  
苺のムース プティフルーツ添え

### 特製コース 10,500円

〔お料理のみ 8,300円〕

オードブルバリエ  
ほうれん草のムースと海老のタルタル  
パテ・ド・カンパニュ サーモン香草巻き  
かぶと春菊のマリネ  
お造り四種盛り合わせ  
本鮪・勘八・帆立貝・蛸  
金目鯛と紅ズワイ蟹のみぞれあんかけ  
牛フィレ肉のステーキ ソース・ボルドレーズ  
江戸前寿司 鮪・鯛・蟹軍艦・穴子  
澄まし汁  
木頭ゆずと苺のヴェリーヌ  
バニラアイスクリーム添え



料理にはこだわりたい方へ、スペシャルメニューもご用意！

期間限定

料理にはこだわりたい方へ、スペシャルメニューもご用意！

黒毛和牛

フォアグラ

伊勢海老

国産アワビ

◆日程：2025年9月1日～11月30日  
※12月以降はお問合せください

◆料金：お一人様 14,000円～(税・サービス料込)

詳しいメニューや  
料金はこちら

### ドリンク飲み放題 《120分飲み放題》



会席・ビュッフェ全コースに飲み放題プランがついています

- ・ビール（中瓶）
- ・本格焼酎（芋・麦）水割り・お湯割り・ソーダ割り・お茶割り
- ・日本酒（燭・冷）
- ・ウイスキー（スコッチ）ロック・水割り・ソーダ割り
- ・ワイン（赤・白）
- ・ソフトドリンク（オレンジ・アップル・コーラ・ウーロン茶）
- ・ノンアルコールカクテル（オーシャンサンセット）

ご希望に応じて各種お飲み物の追加を承ります。詳しくはご相談ください