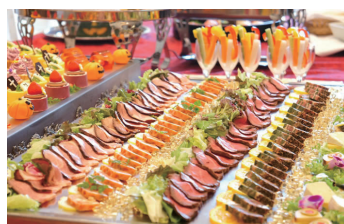


限定日

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]



イメージ

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

送迎について のご案内

ご要望に応じて
送迎バスやハイヤーの
手配も承ります。

★特典★

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！



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

- ◆ 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

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

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

プロジェクター貸出無料



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

マイクロバス送迎無料



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！

室料無料



会場費プレゼント！
バンケット・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

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
鴨のスモークオレンジ風味
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
牛肉のプレゼ 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 きのことあん
チキンのフリカッセ き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

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

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・カンパーニュ 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

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！



極みのグルメプラン

4種の食材からメインが選べるコース

◆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（燗・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