

ひなまつり プラン

女の子の健やかな成長を願う
ひな祭り・桃の節句のお祝いに
ピッタリ！個室を貸切でご家族
揃って楽しめるご会食プランを
ご用意いたしました。

2020年2月15日(土)～3月15日(日)

ひなまつりプラン限定
スペシャルデザートをご用意

◆時間 11:00～21:00のうち2時間

(最終開始時間19:00)

◆プラン内容 和食会席料理・和洋会席料理
をそれぞれ3コースご用意

お子さま1名様 3,800円(税サ込) コース

ご家族さま1名様 5,800円(税サ込) コース

6,800円(税サ込) コース

8,800円(税サ込) コース

※ご要望で飲み放題付きプランも承ります

詳細はお問合せください

◆ご予約 5名様より承ります。

プラン限定5つのプレゼント

特典1 お子さま特別メニューをご用意

特典2 乾杯用スパークリングワインを
人数分サービス※お子さま用の
ドリンクも含まれます

特典3 個室利用料が無料に!

特典4 カラオケ音響機器が無料に!

特典5 記念写真(キャビネサイズ)をプレゼント!

貸切個室でゆったりと
お過ごしいただけます

ほかにもご要望に合わせて承ります

＊ ホールケーキ 3,630円より

＊ 写真撮影(六切) 8,580円より

＊ 卓上花 4,840円より

＊ ご家族メモリアルムービー 55,000円より

＊ 貸衣装(和装・ドレス) 各種

※料金は全て税込価格です

～詳細はスタッフまでお問合せ下さい～



ロイヤルマナーフォート ベルジュール

(旧ウイング小田原)

TEL 0465-34-2241

小田原市扇町4-8-28



結婚式場 コルティール茅ヶ崎

TEL 0467-87-0002

茅ヶ崎市巾島1341



ひなまつり限定お子さま料理 3,800円 (税・サービス料込)

※アレルギー食材への対応もしております。お申し付け下さい。



○三段ひさご器

(一段目) ミニハンバーグ・海老フリット・若鶏唐揚げ・フライドポテト
スパゲティ・ウインナー

(二段目) ポテトマカロニサラダ・プチトマト・ブロッコリー

(三段目) 三色手鞠寿司 (鮭・サーモン・海老)

○御吸物 ○茶碗蒸し

○三色ムースの菱餅 (苺・バニラ・ピスタチオ) と苺のお雛様



ご家族さま 5,800円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

前 菜 三宝盛り (手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
御 造 り 鮪 鯛 烏賊いくら添え 妻物いろいろ
焼 物 つぼ鯛西京と蛤殻焼き
中 皿 牛タタキ旬菜巻き サラダ仕立て
温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
食 事 新筍御飯
御 吸 物 赤出汁
デザート 桃のゼリー寄せとバニラアイス

【和洋会席料理】

前 菜 三宝盛り (手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
御 造 り 鮪 鯛 烏賊いくら添え 妻物いろいろ
温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
ポワソン スズキと小海老のグラティネ トマト風味
ビアンド 牛モモ肉のロースト 温野菜添え
食 事 新筍御飯
御 吸 物 赤出汁
デザート ピーチメルバ



ご家族さま 6,800円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

前 菜 三宝盛り
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布メサーモン巻き)
御 造 り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
焼 物 吹き寄せ盛り (鯛西京焼き 蟹巻き玉子 他)
揚 物 季節野菜の海老真丈挟み揚げ
温 物 牛ロースの沢煮仕立て
食 事 五目ちらし寿司
御 吸 物 蛤吸い
デザート 桃のプリンと季節のフルーツ

【和洋会席料理】

前 菜 三宝盛り
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布メサーモン巻き)
御 造 り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
温 物 白魚道明寺蒸し
ポワソン カサゴと車海老のポワレ ソースブルブラン
ビアンド サロインステーキ 季節のガルニ添え
ソースポワブルベール
食 事 五目ちらし寿司
御 吸 物 蛤吸い
デザート 苺とフロマージュのムースシャルロット ベリー添え



ご家族さま 8,800円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

先 付 いくらとろろ
前 菜 五宝盛り (錦そばろ 子持ち昆布
菜の花昆布メサーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
御 造 り 中トロ鮪 甘海老 鯛 帆立
烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
焼 物 真鯛の彩り焼きと季節野菜の黄味揚げ
替 り 皿 牛フィレ肉と新筍の鉄焼き
蒸 物 穴子けんちん蒸し
食 事 三色手毬寿司 (鮪 烏賊 海老)
御 吸 物 蛤吸い
デザート オレンジ釜のゼリー寄せ バニラアイス添え

【和洋会席料理】

先 付 いくらとろろ
前 菜 五宝盛り (錦そばろ 子持ち昆布
菜の花昆布メサーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
御 造 り 中トロ鮪 甘海老 鯛 帆立
烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
温 物 合鴨宝来蒸し
ポワソン 舌平目とロブスタームースの
パートフィロー包み 香草風味
ビアンド 牛フィレスステーキ 季節のガルニ添え
食 事 三色手毬寿司 (鮪 烏賊 海老)
御 吸 物 蛤吸い
デザート フレッシュフルーツのタルト 苺のアイス添え

ご要望を反映したオリジナルメニューも承ります。アレルギー食材への対応もしております。お申し付け下さい。

※有効期限:2020年3月15日まで