

ベルジュール・コルティーレのパーティープラン
お子さま・お孫さまの成長を祝うご家族中心のご会食に

卒業・入学 お祝いプラン

お子さま・お孫さまの健やかなご成長をお祝いするご会食プランをご用意しました。貸切個室でご家族・ご親戚と一緒に、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



- ◆期間 2020年3月1日(日)～4月30日(木)
- ◆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 (大人1名様)
5,800円、6,800円、8,800円(全て税込)
の3コースをご用意／和洋会席または
洋風会席からお選びいただけます
※ご要望で飲み放題付きプランも承ります
- ◆ご予約 5名様より承ります
ご予約は1週間前までにお願いします

ご会食は貸切個室で
ゆったりとお過ごし
いただけます



プラン限定4つの特典

- 特典1 個室利用料が無料に!
- 特典2 カラオケ音響機器が無料に!
- 特典3 記念写真(キャビネサイズ 1ポーズ)
をプレゼント!
- 特典4 ホールケーキご利用の場合
通常の50%割引に!

ご要望に合わせて承ります

- お子さま料理 3,630円より
- 写真撮影(六切) 8,580円より
- ホールケーキ 3,630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(卒業着物・袴、ドレスなど) 各種ご用意



ロイヤルマナーフォートベルジュール
(旧ウィング小田原)

TEL 0465-34-2241
小田原市扇町4-8-28

有効期限:2020年4月30日まで



結婚式場 コルティーレ茅ヶ崎
TEL 0467-87-0002
茅ヶ崎市中島1341

卒業・入学お祝いプラン コース料理のご紹介

ご要望を反映したオーダーメニューも承ります



5,800円コース（税込）

【和洋会席料理】

- サーモンと季節野菜のタルタル風
御造り 3点盛り
太刀魚と小海老ムースのテリーヌ 春の彩り添え
牛モモ肉のロースト ソースマデラー
浅利御飯
赤出汁
サクラのヴランマンジェ バニラアイス

【洋風会席料理】

- サーモンと季節野菜のタルタル風
オニオンスープ
焼きたてパン
太刀魚と小海老ムースのテリーヌ 春の彩り添え
牛モモ肉のロースト ソースマデラー
サクラのヴランマンジェ バニラアイス



6,800円コース（税込）

【和洋会席料理】

- 帆立貝のフルーツトマトファルシー
御造り 3点盛り
スズキと旬菜のココット焼き ハーブ風味
サーロインポワレ 季節のガルニ添え
桜海老と空豆御飯
赤出汁
サクラ風味のムースシャルロット バニラアイス

【洋風会席料理】

- 帆立貝のフルーツトマトファルシー
セロリラヴのポタージュ
焼きたてパン
スズキと旬菜のココット焼き ハーブ風味
サーロインポワレ 季節のガルニ添え
サクラ風味のムースシャルロット バニラアイス



8,800円コース（税込）

【和洋会席料理】

- オードブル 3種バリエ
御造り 5点盛り
金目鯛のポワレと春野菜のフリット
タルタルソース添え
牛フィレ肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのロティ
握り寿司
清まし汁
マンゴーとショコラのガトー サクラアイス

【洋風会席料理】

- オードブル 3種バリエ
クラムチャウダー
焼きたてパン
金目鯛のポワレと春野菜のフリット
タルタルソース添え
牛フィレ肉の赤ワイン煮込みと
フォアグラのロティ
マンゴーとショコラのガトー サクラアイス

フリードリンクのご案内

ご家族さま1名様／1,500円（税別） お子さま1名様／500円（税別）

【ご家族さまメニュー】 ビール・焼酎（芋・麦）・ウーロンハイ・ウィスキー・日本酒・白ワイン
赤ワイン・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク（ウーロン茶・各種ジュース）

【お子さまメニュー】 ソフトドリンク（ウーロン茶・各種ジュース）・お子さま用乾杯酒

※飲み放題は2時間までとさせていただきます。※このほかご希望にあわせて飲物の追加も承ります。お気軽にお問合せ下さい。

