

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：12月1日（金）～12月25日（月）

◆時間：16:00～21:00の間で2時間

◆料金：お一人様 6,500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

ディナ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：お問合せ下さい

◆時間：11:00～16:00の間で2時間

◆料金：お一人様 3,900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

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。



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



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 ◆

（お一人様料金 / 税サービス料込）

和食・西洋ミックス料理

6,980円 / 7,980円 / 8,980円

シェフ特製コース 9,980円

クリスマス

女子会

etc...

*フリードリンク・会場利用費を含んでおります

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

2023年11月25日 <Sat>
～ 2024年2月29日 <Thu>

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！プラン特典のご案内

《特典》パンケット・個室料金をプレゼント！

《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！

《特典》カラオケやプロジェクター代が無料に！

パーティーを盛り上げる映像・音響機器を無料でお使いいただけます！
また、bingoゲームなどの演出サービスもございます。



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

8,980円 コース
〔お料理のみ 7,380円〕



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
てなさいたします



オードブルバリエ（サーモンのテリーヌ 鴨のスモークオレンジ風味
キャロットムースとコンソメジュレ）

お造り4種盛り合わせ（本鮨・縞鯵・サーモン・甘海老）

ローストチキン かぼちゃのクリームソース煮込み / 真金目鯛のけんちん蒸し

和牛ローストビーフ マデラワインソース / 江戸前寿司（鮨・勘八・穴子・つぶ貝）澄まし汁
青りんごと紅茶のムースのヴェリーヌ プチフルーツ添え

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！

シェフ特製コース 9,980円 [税・サービス料込] [お料理のみ 8,380円]

*食前酒《キールロワイヤル》

*オードブルバリエ
(フォアグラの冷製フラン 小海老と冬野菜のテリーヌ
サーモンのミキュイ 鴨のスモーク)

*お造り4種盛り合わせ（本鮨・縞鯵・平目・帆立貝）

*白身魚のパイ包み焼き *真鯛の香味蒸し

*牛フィレ肉のステーキ ソース・ボルドレーズ

*江戸前寿司（鮨・勘八・蟹軍艦・穴子） 澄まし汁

*木頭ゆずと苺のムースのヴェリーヌ
ベリーアイス添え



金額はすべて【税・サービス料込】で記載しております

このほかにも和食や西洋料理のフルコースなど予算、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。

7,980円 コース
〔お料理のみ 6,380円〕

スモークサーモンと茸のテリーヌ
サラダ仕立て
お造り3種盛り合わせ
(鮭・鯛・帆立貝)
平目の湯葉巻きと野菜の天ぷら
ローストビーフ 粒マスタードソース
浅利ご飯 赤出汁
ベリーと洋梨のムース
プチフルーツ添え



6,980円 コース
〔お料理のみ 5,380円〕



パプリカムースと帆立貝のタルタル
鮭のカルパッチョサラダ添え
魚介の香草オイル焼き
鴨の蓬菜蒸し
ローストチキン
カシスとフォンドヴォーのソース
舞茸ご飯 赤出汁
苺のムース プチフルーツ添え

選べる2コース ドリンクメニュー

『基本コース』と『プレミアムコース』の選べる2コースをご用意しております



基本コース

ビール中瓶・本格焼酎（芋・麦）・日本酒・ウィスキー（スコッチ）
ワイン（赤・白）・ソフトドリンク各種・ノンアルコールカクテル1種

プレミアムコース 基本コース +420円にてお選びいただけます

ビール中瓶（プレミアムモルツ）・本格焼酎（芋・麦・米）・日本酒（純米酒）
ウィスキー（スコッチ・バーボン）・カクテル各種・ワイン（赤・白）
ソフトドリンク各種・ノンアルコールカクテル2種・ノンアルコールビール

※その他ご希望に応じて、飲物の追加を承ります。※飲み放題のお時間は2時間までとさせていただきます。