

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。

★特典★

30名様以上のお申込み
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》バンケット・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、ピンゴ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
てなしいたします



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（本鮪・縞鰹・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（鮪・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（本鮪・縞鰹・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（鮪・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】で記載されております

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

（鮪・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

鮪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

会席・ビッフェ全コースに
飲み放題プランが付いております

『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。

