

# レストラン カーニバル

## ご宴会プラン



### 洋食ブッフェメニュー 20名様より承ります

¥6,050(税サ込)

#### 【基本メニュー】

カーニバルフェアメニュー 30品

#### 【プラスメニュー】

季節のオードブル 3品

ローストポーク

季節野菜のグリルと

甘めのフルーツソース

季節のフルーツ盛り合せ

各種一口デザート盛り合せ

¥7,260(税サ込)

#### 【基本メニュー】

カーニバルフェアメニュー 30品

#### 【プラスメニュー】

季節のオードブル 2品

頭付大海老フライ

カーニバル特製

タルタルソース

ローストポーク

季節野菜のグリルと

甘めのフルーツソース

季節のフルーツ盛り合せ

各種一口デザート盛り合せ

¥8,470(税サ込)

#### 【基本メニュー】

カーニバルフェアメニュー 40品

#### 【プラスメニュー】

季節のオードブル 3品

オマール海老と帆立貝の  
バターソース

ジャンボ海老フライ

カーニバル特製

タルタルソース

骨付豚モモ肉のロースト

季節のフルーツ盛り合せ

各種一口デザート盛り合せ

## ご料金表

### 【会場貸切料】

会場貸切料 2時間 ¥24,200

### 【ドリンクプラン】

【Aコース】 ¥2,420(税サ込)

・ビール・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース(ウイスキー・麦焼酎・芋焼酎・日本酒)

【Bコース】 ¥3,025(税サ込)

Aコース全品+・ワイン(赤・白)・サワー2種・コカ・コーラ・ジンジャーエール

## フレンチコースメニュー

¥7,260(税サ込)

季節野菜のテリーヌ  
サラダ添え

クラムチャウダースープ  
チーズクルトン添え

スズキのガレット仕立て  
アメリカンソース

ローストビーフ  
季節の野菜添え 和風ソース

シェフ特製デザート

パン

コーヒーまたは紅茶

¥8,470(税サ込)

海の幸のタルタル イクラ飾り  
3種のソース

コンソメスープ 季節の野菜入り  
パイ包み焼き

真鯛のミ・キュイ ラタトウイユ添え  
サフランクリームソース

牛フィレ肉のポワレ チロリアン風  
赤ワインソース

シェフ特選デザート

パン

コーヒーまたは紅茶

お料理メニューに関しては季節や仕入状況により変更になる事がございますのでご了承くださいませ。

## キャンセルボリシー

### 【人数の確定】

ご人数様のご変更は開催日の5日前の16時までにご連絡ください。それ以降は全ての手配が完了いたしておりませんので、確定人数分の料金を頂戴いたします。

### 【取消料】

すでにご予約をいただいたご宴会を取り消される場合は、以下の通り取消料を頂戴いたします。

- ① 開催日の31日前から8日前までにお取消しの場合  
……見積金額の50%(税金サービス料は除く)の金額
- ② 開催日の7日前から前日までにお取消しの場合  
……見積金額の80%(税金サービス料は除く)の金額
- ③ 開催当日にお取消しの場合  
……見積金額の全額(税金サービス料は除く)の金額