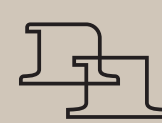


PARTY PLAN

2025 SPRING



ONE
FUKUOKA
HOTEL

LUNCH PARTY PLAN

STANDARD

¥7,500

APPETIZER

海援鯛のカルパッチョ 枯木ヴィネグレット

HOT APPETIZER

帆立のソテー アスパラガスソース ミモレット

PASTA

アマトリチャーナ フジッリ

FISH

鱸 ブールノワゼット 新じゃがと蕪

MEAT

糸島豚肩ロースのグリル 筍と芹

DESSERT

ピスタチオのセミフレッド

DRINK

コーヒー / 紅茶

ブレッド (2個)

CLASSIC

¥9,500

APPETIZER

鯖の炙り うるい ポツタルガ

HOT APPETIZER

和牛ランイチ アスパラガス トンナーソース

PASTA

博多一番鶏のラグー 春キャベツ ペンネ

FISH

糸煎鯛のヴァポアレ 蕪とセミドライトマトの焦がしバターソース

MEAT

牛バベットのグリル 新玉葱 グリーンマスタードソース

×

浅利と生ベーコンのスープ スナップエンドウ ファルファッレ

DESSERT

福岡県産あまおうのマリネ ジャージーミルクアイス

DRINK

コーヒー / 紅茶

ブレッド (2個)

SIGNATURE

¥12,500

AMUSE

ずわい蟹といくら 土佐酢のジュレ

COLD APPETIZER

本鮪と明星ネギのぬた和え 西洋山葵

HOT APPETIZER

京鴨のロティと滑子のコンディマン

FISH

甘鯛の鱗揚げと桜海老 空豆餡

MEAT

九州産黒毛和牛のグリルと岩国れんこん あげがらし

×

鯛と雲丹

DESSERT 1

日向夏 茗荷のシャーベット

DESSERT 2

福岡県産あまおうのパブロバ

DRINK

コーヒー / 紅茶

FREE DRINK

ソフトドリンクのみ ¥1,500

ジンジャーエール アップル マンゴー 烏龍茶

アルコールあり ¥2,500

ビール ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦) ウイスキー ハイボール レモンサワー
ノンアルコールビール ジンジャーエール アップル マンゴー 烏龍茶

BY ORDER

¥800 / 1杯

ジンジャーエール アップル マンゴー 烏龍茶 ノンアルコールビール

¥1,000 / 1杯

ビール ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦) ウイスキー ハイボール レモンサワー

※会場のご利用時間は2時間です ※プランにはお料理・会場費・サービス料が含まれております ※価格には消費税(10%)が含まれております

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます ※ご延長は30分につき、お一人様¥1,000にて承ります ※ご利用日、会場により最低利用料金が異なります

DINNER PARTY PLAN

STANDARD

¥10,000

APPETIZER

海援鯛のカルパッチョ 枯木ヴィネグレット

HOT APPETIZER

帆立のソテー アスパラガスソース ミモレット

PASTA

アマトリチャーナ フジッリ

FISH

鱈 ブールノワゼット 新じゃがと蕪

MEAT

糸島豚肩ロースのグリル 筍と芹

DESSERT

ピスタチオのセミフレッド

DRINK

コーヒー / 紅茶

ブレッド (2個)

CLASSIC

¥12,000

乾杯酒

スパークリングワイン

APPETIZER

鯖の炙り うるい ポツタルガ

HOT APPETIZER

和牛ランイチ アスパラガス トンナータソース

PASTA

博多一番鶏のラグー 春キャベツ ペンネ

FISH

糸燃鯛のヴァポアレ 蕪とセミドライトマトの焦がしバターソース

MEAT

牛バベットのグリル 新玉葱 グリーンマスタードソース

×

浅利と生ベーコンのスープ スナップエンドウ ファルファッレ

DESSERT

福岡県産あまおうのマリネ ジャージーミルクアイス

DRINK

コーヒー / 紅茶

ブレッド (2個)

SIGNATURE

¥15,000

乾杯酒

シャンパン

AMUSE

ずわい蟹といくら 土佐酢のジュレ

COLD APPETIZER

本鮪と明星ネギのぬた和え 西洋山葵

HOT APPETIZER

京鴨のロティと滑子のコンディマン

FISH

甘鯛の鱗揚げと桜海老 空豆餡

MEAT

九州産黒毛和牛のグリルと岩国れんこん あげがらし

×

鯛と雲丹

DESSERT 1

日向夏 茗荷のシャーベット

DESSERT 2

福岡県産あまおうのパブロバ

DRINK

コーヒー / 紅茶

FREE DRINK ビール ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦) ウイスキー ハイボール レモンサワー ノンアルコールビール ジンジャーエール アップル マンゴー 烏龍茶

※会場のご利用時間は2時間です ※プランにはお料理・フリードリンク・会場費・サービス料が含まれております ※価格には消費税(10%)が含まれております

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます ※ご延長は30分につき、お一人様¥1,000にて承ります ※ご利用日、会場により最低利用料金が異なります

BUFFET PLAN

MENU

¥10,000

COLD APPETIZER

オリエンタルチキンサラダ
鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
ローストビーフとルッコラ
パテ・ド・カンパーニュ

HOT APPETIZER

イトヨリと旬菜のグラチナータ
帆立の香草バター焼き
ラザニア

MAIN

アクアパッツア
鶏モモ肉のソテー ディアボラ風
国産豚肩ロースグリル BBQソース
牛サガリのバベットステーキ

DESSERT

苺のオペラ
マカロン
パンナコッタ
季節のフルーツタルト
マCHEDONIA
ティラミス

AFTER DRINK

コーヒー / 紅茶

OPTION

※下記はお一人様あたりの金額です

パン	¥500
黒毛和牛の炙り寿司	¥2,000
ローストビーフ	¥2,000
仔羊の香草パン粉焼き	¥2,000
鴨のローストトリュフマルサラソース	¥2,000
鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です	¥2,500
季節のフルーツプレート	¥3,000
スクエアケーキ	〈20名様分〉 ¥14,000 〈30名様分〉 ¥21,000 〈40名様分〉 ¥28,000

FREE DRINK ビール ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦) ウイスキー ハイボール レモンサワー ノンアルコールビール ジンジャーエール アップル マンゴー 烏龍茶

※ BUFFET PLANはTHE BALLROOMでのみご利用いただけます ※会場のご利用時間は2時間です ※プランにはお料理・フリードリンク・会場費・サービス料が含まれております ※価格には消費税(10%)が含まれております
※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます ※ご延長は30分につき、お一人様1,000円にて承ります ※ご利用日、会場により最低利用料金が異なります

パーティーをより印象的に演出するためのオプションをご用意しております。

基本設備

基本音響設備
有線マイク
ワイヤレスマイク
マイクスタンド
講演台
司会台
受付台

オプション

プロジェクター&スクリーン*	¥33,000	
ステージ	¥33,000	
音響オペレーター	¥33,000	/ 2時間
テーブル装花	¥5,500 ~	/ 1卓
贈呈花束	¥5,500 ~	/ 1束
ホワイトボード	¥5,500	/ 1台

* スクリーンサイズ

[THE BALLROOM]

170インチ 10,000lm WUXGA (アスペクト比16:10)

[CHEF'S TABLE]

120インチ 5,500lm WUXGA (アスペクト比16:10)



MEETING PLAN

	会場	面積	天井高	人数 (スクール形式)	会議室料 9:00-17:00 (1時間毎)	イベント・展示会室料 9:00-21:00 (終日利用)	搬入出料 22:00-8:00 (1時間毎)
6F	THE BALLROOM (貸切) ※オープンキッチン付き	311㎡	4m	160名	¥100,000	¥1,000,000	¥50,000
	THE BALLROOM I (セパレート) ※オープンキッチン付き	171㎡	4m	72名			
	THE BALLROOM II (セパレート)	125㎡	4m	48名			
19F	CHEF'S TABLE ※オープンキッチン付き	77㎡	3.5m	24名	¥40,000	¥400,000	¥20,000

基本設備

基本音響設備

有線マイク
ワイヤレスマイク
マイクスタンド
講演台
司会台
受付台

オプション

プロジェクター&スクリーン* ¥33,000
ステージ ¥33,000
音響オペレーター ¥33,000 / 2時間
ホワイトボード ¥5,500 / 1台
コーヒー&紅茶+リフレッシュメント ¥1,500 / お一人様
コーヒー&紅茶 ¥1,000 / お一人様

*スクリーンサイズ

[THE BALLROOM] 170インチ 10,000lm WUXGA (アスペクト比16:10)
[CHEF'S TABLE] 120インチ 5,500lm WUXGA (アスペクト比16:10)