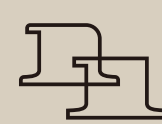


PARTY PLAN



ONE
FUKUOKA
HOTEL

STANDARD

¥9,500

APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ 季節の野菜とレモンヴィネグレット

HOT APPETIZER

ホタテと季節野菜のフリット セミドライソース

PASTA

トスカーナ風ラグーソースのリガトーニ

FISH

サワラのソテー クラムソース ハーブの香り

MEAT

牛サーロインステーキ 熟成醤油のシャリアピンソース

DESSERT

カッサータ・シチリアーナ
オレンジマリネとカモミール ミルククリーム

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

¥12,500

AMUSE

人参のムースと海老のヴェリーヌ コンソメジュレ

COLD APPETIZER

長崎県産ハーブ仕立て 真鯛のクルード レモンの香り

HOT APPETIZER

帆立貝とあおさ海苔のフリット 生ハムとトマトのサルサ

PASTA

トスカーナ風ラグーソースのリガトーニ

FISH

鯖と旬菜のソテー 蛤のクリーム 明星葱のオイル

MEAT

九州産 特選国産牛のグリル
熟成甘醤油久保田ハーブのサラダを添えて

DESSERT

苺とハーブのグラニテ クリーム・ダンジュ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

SIGNATURE

¥17,500

AMUSE

サーモンマリネとアオリイカのみキュー
季節野菜と柚子の香るゼリー

HOT APPETIZER

鴨のコンフィ タスマニア粒マスタード 柑橘の香り

PASTA

北海道産 雲丹とズワイ蟹の Pasta

FISH

甘鯛の鱗焼き オマール海老のビスクソース

MEAT

九州産 黒毛和牛フィレ肉の網焼き 黒トリュフと熟成醤油

×

鮑とアスパラガスのリゾット サフラン風味

DESSERT 1

宮崎マンゴーとソーテルヌワインジュレ ココナッツライチのソルベ

DESSERT 2

焼き立てフィナンシェ By THE CAFE

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

¥12,000

乾杯酒
スパークリングワイン

APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ 季節の野菜とレモンヴィネグレット

HOT APPETIZER

ホタテと季節野菜のフリット セミドライソース

PASTA

トスカーナ風ラグーソースのリガトーニ

FISH

サワラのソテー クラムソース ハーブの香り

MEAT

牛サーロインステーキ 熟成醤油のシャリアピンソース

DESSERT

カッサータ・シチリアーナ
オレンジマリネとカモミール ミルククリーム

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

¥15,000

乾杯酒
スパークリングワイン

AMUSE

人参のムースと海老のヴェリーヌ コンソメジュレ

COLD APPETIZER

長崎県産ハーブ仕立て 真鯛のクルード レモンの香り

HOT APPETIZER

帆立貝とおおさ海苔のフリット 生ハムとトマトのサルサ

PASTA

トスカーナ風ラグーソースのリガトーニ

FISH

鯖と旬菜のソテー 蛤のクリーム 明星葱のオイル

MEAT

九州産 特選国産牛のグリル
熟成甘醤油久保田ハーブのサラダを添えて

DESSERT

苺とハーブのグラニテ クリーム・ダンジュ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

SIGNATURE

¥20,000

乾杯酒
シャンパン

AMUSE

サーモンマリネとアオリイカのみキューイ
季節野菜と柚子の香るゼリー

HOT APPETIZER

鴨のコンフィ タスマニア粒マスタード 柑橘の香り

PASTA

北海道産 雲丹とズワイ蟹のパスタ

FISH

甘鯛の鱗焼き オマール海老のビスクソース

MEAT

九州産 黒毛和牛フィレ肉の網焼き 黒トリュフと熟成醤油

✕

鮑とアスパラガスのリゾット サフラン風味

DESSERT 1

宮崎マンゴーとソーテルヌワインジュレ ココナッツライチのソルベ

DESSERT 2

焼き立てフィナンシェ By THE CAFE

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

¥12,000

乾杯酒
スパークリングワイン

APPETIZER

季節のamuse-gueule ～小さな冷菜～
クラシックサラダ オリジナルドレッシング2種
鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
トマトとフェタチーズのパンツァネッラ
ONEセレクト ハムの盛り合わせ グリッシーニ添え
タコとブロッコリー ジャガイモのガリシア風
ジャガイモのニョッキグラタン ポローニャ風
フリットミスト ハーブタルタルソース

MAIN

鮮魚のソテー アクアパッツァ仕立て
ありたどりとブラウンマッシュルームのフリカッセ
糸島豚の肩ロースのグリル サルサヴェルデ
BEEFステーキ 九州産熟成甘醤油のソース

DESSERT

ブルーベリーのタルト クリームチーズシャンティ
レモンのティラミス ココナッツメレンゲ
レモンジンジャーパウンドケーキ
マカロン レモン&パッション フレーズ
黄色い果実のマリネ エキゾチックソース
宮崎マンゴーと金木犀のジュレ

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
フォアグラのお寿司仕立て 熊本赤酒ソース	¥2,000
デザートビュッフェ6種	¥2,500
季節のフルーツプレート	¥3,000

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

※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

PARTY OPTION

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。

オプション

基本音響設備	¥33,000
有線マイク	¥6,600 / 本
ワイヤレスマイク	¥8,800 / 本
マイクスタンド	¥3,300 / 本
講演台	¥5,500
司会台	¥5,500
受付台	¥3,300
プロジェクター&スクリーン *1	¥33,000
ステージ *2	¥33,000
音響オペレーター	¥55,000
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	¥7,700 / 1台

*1 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)

*2 ステージサイズ

W2400×D1800×H200 / H400



※価格には消費税(10%)が含まれております

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	¥1,200,000	¥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	¥50,000	¥500,000	¥50,000

※ご利用時間には、準備・片付けの時間を含みます ※会議利用は3時間以上のご利用から承ります ※会議室のみのご利用は17時までとさせていただきます ※価格には消費税(10%)が含まれております