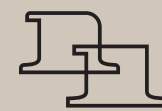


PARTY PLAN



ONE
FUKUOKA
HOTEL

LUNCH PARTY PLAN

STANDARD

¥9,500

APPETIZER

炙りサワラのクルード 蕪のマリネとパセリ風味のソース

HOT APPETIZER

鴨のオープン焼きと季節野菜のリゾット

PASTA

ビーフコンソメスープ ポルチーニのトルテッリを浮かべて

FISH

サーモンのロティ アグロドルチェとソースヴァンブラン

MEAT

国産牛の網焼きの牛蒡のピュレ添え ソースロベール

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

ズワイ蟹とカリフラワーのムース コンソメジュレ添え

COLD APPETIZER

鯖の炙りと焼き蕪のマリネ サルサヴェルデ

HOT APPETIZER

近江鴨のロースト 茸のリゾット添え シェリー酒の香り

PASTA

ラビオリと芳醇なビーフコンソメスープ トリュフ風味

FISH

サーモンの低温ロースト 季節野菜添え 2種類のヴァンブランソース

MEAT

特選国産牛のグリルと牛蒡のピュレ
フONDヴォー仕立てのマスタードソース

DESSERT

和柑橘とココナッツライチソルベ クリーム・ダンジュ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

SIGNATURE

¥17,500

AMUSE

本鮪と真ツブ貝のタルタル 酢橘ジュレ 雲丹とイクラ

HOT APPETIZER

近江鴨のロティ 熟成バルサミコと青花椒のオイル

PASTA

唐墨のバスタフレスカ 帆立貝と白葱のラグーソース

FISH

甘鯛の白ワイン蒸しと海老のカダイフ巻き
サフラン風味のマリニエールソース

MEAT

九州産 黒毛和牛フィレ肉の網焼き
季節野菜とマスタード風味の特製ジャポネソース

×

五島あご出汁のリゾット オマール海老のローストとキャベツ添え

DESSERT 1

和栗のモンブランと柚子ソルベ 胡桃キャラメリゼ

DESSERT 2

ブティファール（ボンボンショコラとバニラサブレ）

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

AMUSE
炙りサワラのクルード 蕪のマリネとパセリ風味のソース

HOT APPETIZER
鴨のオープン焼きと季節野菜のリゾット

PASTA
ビーフコンソメスープ ポルチーニのトルテッリを浮かべて

FISH
サーモンのロティ アグロドルチェとソースヴァンブラン

MEAT
国産牛の網焼きの牛蒡のピュレ添え ソースロベール

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
ズワイ蟹とカリフラワーのムース コンソメジュレ添え

COLD APPETIZER
鯖の炙りと焼き蕪のマリネ サルサヴェルデ

HOT APPETIZER
近江鴨のロースト 茸のリゾット添え シェリー酒の香り

PASTA
ラビオリと芳醇なビーフコンソメスーブ トリュフ風味

FISH
サーモンの低温ロースト 季節野菜添え 2種類のヴァンブランソース

MEAT
特選国産牛のグリルと牛蒡のピュレ
フONDヴォー仕立てのマスタードソース

DESSERT
和柑橘とココナッツライチソルベ 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
本鮪と真ツブ貝のタルタル 酢橘ジュレ 雲丹とイクラ

HOT APPETIZER
近江鴨のロティ 熟成バルサミコと青花椒のオイル

PASTA
唐墨のパスタフレスカ 帆立貝と白葱のラゲースソース

FISH
甘鯛の白ワイン蒸しと海老のカダイフ巻き
サフラン風味のマリニエールソース

MEAT
九州産 黒毛和牛フィレ肉の網焼き
季節野菜とマスタード風味の特製ジャポネソース

✂
五島あご出汁のリゾット オマール海老のローストとキャベツ添え

DESSERT 1
和栗のモンブランと柚子ソルベ 胡桃キャラメリゼ

DESSERT 2
プティフル（ボンボンショコラとバニラサブレ）

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

人参のムースとコンソメのジュレ / スモークサーモンのカナッペ
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
糸島豚のコールドボーク サルサヴェルデ 自家製ピクルス添え
生ハムとフェタチーズ 彩り野菜のインサラータ
タコとブロッコリー ジャガイモのガリシア風

MAIN

フリットミスト ハーブタルタルソース
特製ミートソースとチーズリゾットのオープン焼き
鮮魚のソテー アクアパッツァ仕立て
ありた鶏のディアブル風 キノコのクリームソース
糸島豚肩ロースのロティ 九州産根菜のエチュベ マスタードソース
BEEFステーキ 九州産熟成甘醤油のソース

DESSERT

洋梨とマロンのレイヤーケーキ
チョコレートパウンドケーキ
洋梨とジャスミンジュレ パンナコッタ
マカロン レモン&パッションフルーツ フレーズ
マCHEDニア
ピーカンナッツとコーヒーのタルト

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