

PARTY PLAN



LUNCH PARTY PLAN

STANDARD

¥9,500

APPETIZER

鮮魚のクルード 季節の野菜と生姜ヴィネグレット

HOT APPETIZER

ホタテと季節野菜のフリット
ケイパーとセミドライソース

PASTA

若鶏とズッキーニのラグー リガトーニ

FISH

スズキのアクアパツツア仕立て ハーブの香り

MEAT

国産牛のロティ 熟成醤油のシャリアピンソース

DESSERT

ローストピスタチオのセミフレッド レモンコンフィ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

¥12,500

AMUSE

人参のムースとコンソメジュレ 海老と雲丹のクルード

COLD APPETIZER

鮮魚のマリネと香味野菜 焙煎胡麻と生姜の香り

HOT APPETIZER

帆立貝のフリット 焦がしバターソースとフレッシュハーブ

PASTA

若鶏の白ワイン煮込みとパルミジャーノチーズのリガトーニ

FISH

鰯のソテー クラムソースと明星葱オイル

MEAT

九州産特選和牛の網焼き 熟成醤油と久保田農園のハーブサラダ

DESSERT

フロマージュプラン ローズコンフィとライチ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

SIGNATURE

¥17,500

AMUSE

金目鯛とアオリイカのミキュイ
季節野菜と柚子の香るゼリーを添えて

HOT APPETIZER

牛タンの軽い燻製と白葱のコンフィ
タスマニア産粒マスター

PASTA

生雲丹とズワイ蟹のリングイネ

FISH

甘鯛の鱗揚げ カリフラワーのピュレとオマール海老のソース

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



鮑と青菜 サフラン風味のリゾット

DESSERT 1

柑橘と貴腐ワインのジュレ クレームダンジュ

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

鮮魚のクルード 季節の野菜と生姜ヴィネグレット

HOT APPETIZER

ホタテと季節野菜のフリット
ケイパーとセミドライソース

PASTA

若鶏とズッキーニのラグー リガトーニ

FISH

スズキのアクアパツツア仕立て ハーブの香り

MEAT

国産牛のロティ 熟成醤油のシャリアピンソース

DESSERT

ローストピスタチオのセミフレッド レモンコンフィ

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

人参のムースとコンソメジュレ 海老と雲丹のクルード

COLD APPETIZER

鮮魚のマリネと香味野菜 焙煎胡麻と生姜の香り

HOT APPETIZER

帆立貝のフリット 焦がしバターソースとフレッシュハーブ

PASTA

若鶏の白ワイン煮込みとパルミジャーノチーズのリガトーニ

FISH

鰯のソテー クラムソースと明星葱オイル

MEAT

九州産特選和牛の網焼き 熟成醤油と久保田農園のハーブサラダ

DESSERT

フロマージュブラン ローズコンフィとライチ

BREAD

パン

DRINK

コーヒー / 紅茶

SIGNATURE

¥20,000

乾杯酒
シャンパン

AMUSE

金目鯛とアオリイカのミキュイ
季節野菜と柚子の香るゼリーを添えて

HOT APPETIZER

牛タンの軽い燻製と白葱のコンフィ
タスマニア産粒マスター

PASTA

生雲丹とズワイ蟹のリングイネ

FISH

甘鯛の鱗揚げ カリフラワーのピュレとオマール海老のソース

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

✗

鮑と青菜 サフラン風味のリゾット

DESSERT 1

柑橘と貴腐ワインのジュレ クレームダンジュ

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） ウィスキー 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ギリシャ風サラダ
- ONEセレクト ハムの盛り合わせ グリッшинニ添え
- 九州野菜のグリルミスト ケイパーとアンチョビのソース

MAIN

- 鯖のソテー アクアパツツア仕立て
- ありと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
- ONE FUKUOKA パエリヤ
- ミートソース ラザニア オーブン焼き

DESSERT

- チョコレートケーキ
- 苺のティラミス
- 赤い果実のマリネ
- ピスタチオクリームとレモンのシュー
- 抹茶のバスクチーズケーキ
- パンナコッタと洋梨 ジャスミン茶のジュレ

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 |
| 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

※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]

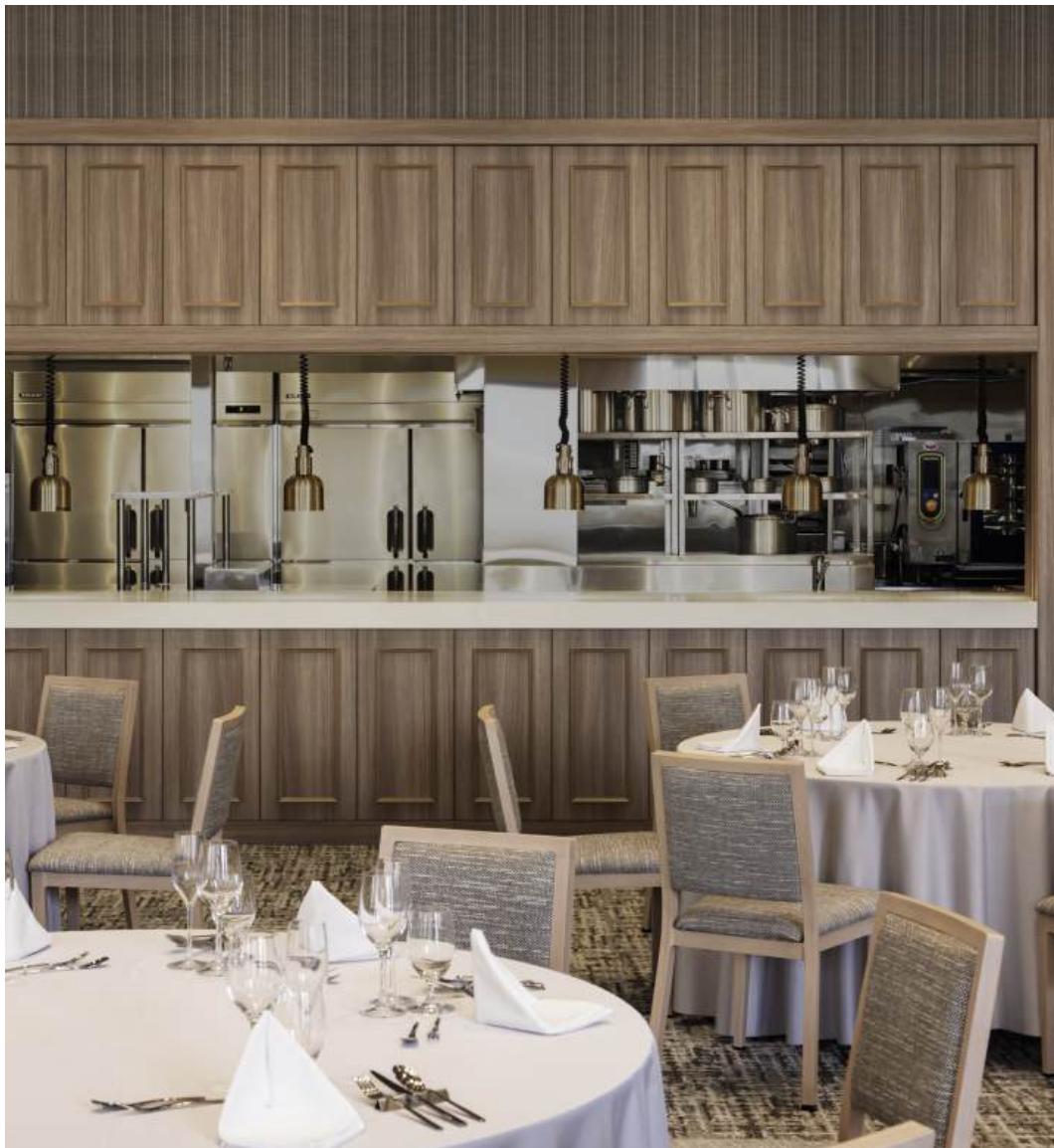
170インチ 10,000lm WUXGA (アスペクト比16:10)

[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



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 | 311m ² | 4m | 160名 | | | |
| | THE BALLROOM I (セパレート) ※オープンキッチン付き | 171m ² | 4m | 72名 | ¥100,000 | ¥1,200,000 | ¥50,000 |
| | THE BALLROOM II (セパレート) | 125m ² | 4m | 48名 | | | |
| 19F | CHEF'S TABLE ※オープンキッチン付き | 77m ² | 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