

ベイサイド迎賓館〈松山〉

Premium Party Plan



Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題 お-人様 ¥ 6,600~(税込) Buffet 3

2時間制

サービス料込

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

2時間制

お─人様 ¥ 11,000~ (税込)

サービス料込

Course

ドリンク

[飲み放題メニュー] 瓶ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ) ※オプションで種類の追加可能(日本酒、焼酎、ウィスキー、カクテル etc…) おー人様 ¥ 1,100~ (税込)

ご予算・料理形式は、お気軽にご相談ください



各種宴会のほか会議やイベント、撮影などご予算・ご要望に合わせてご提案いたします。 少人数の際もお気軽にご相談ください。



PLAN A ¥6,600 (稅込) ¥8,800 (税込) PLAN B PLAN C ¥11,000 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

Course Premium Course Plan コース料理+飲み放題 2時間制

PLAN A ¥11,000 (稅込) PLAN B ¥13,200 (稅込) PLAN C ¥16,500 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

| μ | Ι. Δ | IN | |
|---|------|-----|--|
| | | 11. | |

〈冷製料理〉

〈温製料理〉

野菜のムースと鮮魚のタルタル

シェフ特製パスタ<A>

魚介のジュレ

シェフ特製パスタ

バーニャカウダ

海のパエリア

エスカベッシュ

鮮魚のアクアパッツア

トマトバジルのカッペリーニ

白身魚のパイ包み焼き 香草トマトソース

フィッシュアンドチップス

バターライスを詰めた ローストチキン

野菜のマリネとオリーブ

生ハム

国産ポークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味

牛肉のリエット

牛肉のブロシェット 野菜のロースト添え

ニース風サラダ

サラダリヨネーズ

〈 デザート 〉

デザート盛り合わせ

PLAN B

〈前菜〉

魚介のマリネと生ハムのサラダ仕立て チーズのチュイルを添え、レモン風味のソース

〈スープ〉

季節野菜のポタージュ

〈お魚料理〉

旬魚のブレゼ プロヴァンサル風 サフランを香らせて

〈お肉料理〉

牛肉とキノコのパイ包み焼き 滑らかな野菜のピュレ添え ほんのりと甘いマデラ酒のソースで

〈デザート〉

本日のデザートと季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

ブッフェまたはコース料理/フリードリンク2時間(ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク)/会場使用料/音響・映像設備使用料/サービス料込(2時間制) ※メニューは参考例となります ※最低保証人数は会場により異なりますのでお問合せください

// フリープラン //

| イベント | ・会議貸し |
|------|-------|
| 全負 | 馆貸切 |

サービス料 (12%別途) 音響・映像設備使用料¥33,000 (税込)

| 1Hプラン | ¥ 55,000 (税込) |
|--------|----------------|
| 8日プラン | ¥ 330,000 (税込) |
| 14Hプラン | ¥ 550,000 (税込) |

スチール・ムービー /1H 撮影貸し ¥ 33,000 (税込)

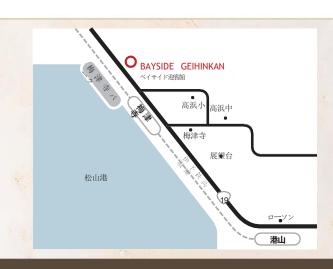
ベイサイド迎賓館 松山

〒791-8082 愛媛県松山市梅津寺町1382-1 TEL 0078-6008-2342

- ●伊予鉄道高浜線梅津寺駅から徒歩5分
- ●JR松山駅から車で18分(県道19号線沿い/松山港線)
- ●駐車場:130台

会場のご案内

● 収容人数:着席120名 立食200名



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ [宴会営業 担当窓口]

0120-990-581

10:00~18:00(土日祝休)

検索はこちら T&G 宴会Q





e-mall houjin-ml@tgn.co.jp