

ベイサイド迎賓館〈鹿児島〉

Premium Party Plan



Premium Buffet Plan

fet Plan [Buffet]

ブッフェ料理+飲み放題 *-人様 ¥ 6,600~ (税込) 2時間制

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題 お-人様 ¥8,800~(税込) Course 2時間制

サービス料込

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…) お一人様 ¥ 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 (税込) ¥8.800(稅込) PLAN B ¥11,000 (稅込) PLAN C

※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 ¥8.800(税込) PLAN B ¥11,000 (稅込) PLAN C ¥13,200 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈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
全館	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)
8H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 鹿児島

〒890-0062 鹿児島鹿児島市与次郎2-4-10 TEL 099-214-2070

- JR鹿児島本線鹿児島中央駅より車で10分(市民文化ホール横)
- 駐車場:82台 無料
- 収容人数:ホワイトハウス 着席120名 立食200名 ヴィクトリアハウス 着席180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]

099–214–2070 #8 10:00 \sim 18:00

e-mall

houjin-ml@tgn.co.jp

検索はこちら T&G 宴会Q



TAKE and GIVE NEEDS

会場のご案内

HP https://www.tgn.co.jp/p_party/