

PRICE 詳しくは会場までお問い合わせください



Course menu plan

二次会・宴会 コースメニュープラン

お一人様 **11,000円**(税サ込) ※20～40名様まで対応可能

フルコース

- ・前菜～季節の前菜～
- ・スープ～旬野菜のブルーデ～
- ・肉～鴨胸肉のロースト & 鴨腿肉のコンフィ～
- ・デザート～季節のデザート～

※メニュー例、季節・仕入れ状況により内容変更ございます

フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

オプション | ・ドリンクその他追加 (ワイン・ウイスキー・カクテル・ノンアルコールカクテル) 1アイテム お一人様 605円(税サ込)



Stand-up buffet plan

二次会・宴会 ビュッフェプラン

お一人様 **7,000円**(税サ込)
※40名様～ご利用可能

フード

- ・冷菜5種
- ・温菜7種
- ・デザート各種

フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ソフトドリンク各種

お一人様 **9,000円**(税サ込)
※20名様～ご利用可能

フード

- ・冷菜5品
- ・温菜10品
- ・デザート各種
- ・チョコレート
ファウンテン

フリードリンク

- ・ビール ・焼酎(麦・芋)
- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース ・コーラ
- ・ジンジャーエール

ブッフェ例

〔冷菜〕自家製スモークサーモン、コールミートの盛り合わせ、鶏胸肉のスーヴィット、真鯛の姿造り、泉州野菜のサラダ
〔温菜〕泉州産鮮魚のボワレ、鶏もも肉の軽い煮込み、チキンのフリットとフライドポテト、粗挽きソーセージのポチ、本日のパスタ、鴨ボロネーズのラザニアグラタン、豚ロースのソテー、牛サーロインの鉄板焼き ライプスタイル、大皿バリエリヤ (洋風ドライカレー)、魚介のチリソース
〔デザート〕アントルメ、季節のフルーツコンポート、チョコレートファウンテン

オプション

・ドリンクその他追加 (ワイン・ウイスキー・カクテル・ノンアルコールカクテル) 1アイテム お一人様 605円(税サ込)

その他

・季節のお料理をご提案いたします

Venue Rental

ザ・ジョージアンテラス 会場利用

※フロアー提供のみ

※ 1日貸し時間は土日祝・平日問わず10時～20時となります

※ 食事付プランの同時注文も可能です
詳しくはお問合せください

料金／1時間 (税サ込)	
全 館	121,000 円 (税サ込)
チャペルのみ	60,500 円 (税サ込)
バンケットのみ	60,500 円 (税サ込)
親族控室のみ	36,300 円 (税サ込)
ガーデン部分のみ(駐車場含む)	36,300 円 (税サ込)
チャペル前待合	36,300 円 (税サ込)

※営業時間は、平日11時～19時、土日祝10時～20時となります

※時間外利用の場合、上記料金の20%が加算されます