

忘年会  
特別プラン

2011年、今年もありがとう！

行く年を仲間で楽しくにぎやかに！

旬の味覚満載のオリジナルメニューで、思いきりお楽しみください。  
ご人数に応じて様々なお部屋をご用意し、皆様のご利用をお待ちしております。



# ベルジュールの忘年会プラン

日程：平成23年11月18日(金)～12月28日(水)

時間：18:00～承ります

プラン

\* 1名様 6,500円・7,500円・8,500円(税・サ込み)

のプランをご用意しております！

\* 和食・洋食・和洋・和洋中の4コース

\* フリードリンク込み

\* 会場利用費込み(2時間使用)

\* 予約制(5名様より承ります)

別途、マイクロバスの手配も承ります。ご相談ください。



ガーデン付のバンケット「パラティール」

アットホームな雰囲気「スワニー」



Royal Manner Fort

Belle Jour

(旧ウイング小田原)



ロイヤルマナーフォート ベルジュール

小田原市扇町 4-8-28

国道255号沿い酒匂川「飯泉橋」そば

予約フロント……

TEL:0465-34-2241

Eメール: [belle@heian-group.co.jp](mailto:belle@heian-group.co.jp)

2011.07.01現在

ご要望に応じて5つの会場をご用意しております！

会場  
使用料  
込み

飲み  
放題  
込み

# 忘年会プランメニュー

料理は旬の食材を使用した和食・洋食・和洋・和洋中からお選びいただけます。

\* 食材の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

\* プラン金額はお1人様の金額です(税・サ込み) \* 会場利用費・飲み放題込みとなります \* 5名様より承ります

\* ご予約は一週間前までにお願いします。その際、苦手な食材などについてお伺い致します

## 和食コース

6,500円

前菜三点盛り  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
サーモン彩り焼き  
\*  
鴨のロースト マスタード風味  
\*  
宝来蒸し 海老そぼろあんかけ  
\*  
きの子御飯 赤出汁  
又は 茶そば 天麩羅  
\*  
抹茶のロールケーキ

7,500円

前菜五点盛り  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
粵の二見焼き  
\*  
和風ローストビーフ サラダ仕立て  
\*  
湯葉万頭 蟹あんかけ  
\*  
五目御飯 赤出汁 又は  
宵練りうどん胡麻タレ 天麩羅  
\*  
苺のババロア スープ仕立て

8,500円

前菜五点盛り  
\*  
お造り四点盛り  
\*  
サザエの香味  
バター焼き  
\*  
サーロインとフォアグラの鉄焼き  
\*  
鯛のかぶら蒸し 銀あんかけ  
\*  
握り寿司  
\*  
フレッシュフルーツゼリー  
バニラアイス

## 洋食コース

6,500円

帆立と季節野菜のタルタル風  
\*  
かぶのポタージュ  
\*  
パン2種類  
\*  
サーモンポワレ グルノーブル風  
\*  
チキンガランティン香草風味  
ラタトゥユ添え  
\*  
グリーンサラダ  
\*  
抹茶のロールケーキ

7,500円

パテ・ド・メゾン  
\*  
かぶのポタージュ  
\*  
パン2種類  
\*  
あんこうフリット 温野菜添え  
\*  
豚バラ肉とペンネの  
ポルトソース煮込み  
\*  
ミモザサラダ  
\*  
苺のババロア スープ仕立て

8,500円

オードブル3種バリエ  
\*  
ビーフコンソメ  
\*  
パン2種類  
\*  
旬の魚介のグラティネ  
\*  
和牛もも肉のロースト  
温野菜添え  
\*  
フルーツマトと生ハムのサラダ  
\*  
ラ・フランスのタルト  
バニラアイス添え

## 和洋コース

6,500円

帆立と季節野菜のタルタル風  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
サーモンポワレ グルノーブル風  
\*  
チキンガランティン香草風味  
ラタトゥユ添え  
\*  
宝来蒸し 海老そぼろあんかけ  
\*  
きの子御飯 赤出汁  
\*  
抹茶のロールケーキ

7,500円

パテ・ド・メゾン  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
あんこうフリット 温野菜添え  
\*  
豚バラ肉とペンネの  
ポルトソース煮込み  
\*  
湯葉万頭 蟹あんかけ  
\*  
五目御飯 赤出汁  
\*  
苺のババロア スープ仕立て

8,500円

オードブル3種バリエ  
\*  
お造り四点盛り  
\*  
旬の魚介のグラティネ  
\*  
和牛もも肉のロースト  
温野菜添え  
\*  
鯛のかぶら蒸し 銀あんかけ  
\*  
握り寿司  
\*  
ラ・フランスのタルト  
バニラアイス添え

## 和洋中コース

6,500円

帆立と季節野菜のタルタル風  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
サーモンポワレ グルノーブル風  
\*  
チキンガランティン香草風味  
ラタトゥユ添え  
\*  
海老チリソース  
\*  
きの子御飯 赤出汁  
\*  
抹茶のロールケーキ

7,500円

パテ・ド・メゾン  
\*  
お造り三点盛り  
\*  
あんこうフリット 温野菜添え  
\*  
豚バラ肉とペンネの  
ポルトソース煮込み  
\*  
海老チリソース  
\*  
五目御飯 赤出汁  
\*  
苺のババロア スープ仕立て

8,500円

オードブル3種バリエ  
\*  
お造り四点盛り  
\*  
旬の魚介のグラティネ  
\*  
和牛もも肉のロースト  
温野菜添え  
\*  
海老チリソース  
\*  
握り寿司  
\*  
ラ・フランスのタルト  
バニラアイス添え

上記プランはフリードリンク込みとなります！

<内 容>

- ・ビール・焼酎(芋・麦)・ウーロンハイ・ウイスキー・日本酒・白ワイン・赤ワイン
  - ・ソフトドリンク(ウーロン茶・各種ジュース)・ノンアルコールカクテル
- 他にもフリードリンクのプランをご用意しております。お気軽にお問い合わせを

ご相談ください！

記載メニューのほかに、ご予算やご利用様人数シチュエーションなど  
ご要望に合わせたメニューをシェフがお作りいたします。お気軽にご相談下さい。

