

特別謝恩  
プラン



# ベルジュール慶事会食プラン

成人式・七五三・誕生日など記念日を  
ベルジュールでお祝いしませんか。

## 予約制 慶事会食プラン

\* 1名様 5,500円・7,500円・9,500円(税・サ込み)のプランをご用意しております！

会場利用費込みとなっております。

\* 和食・和洋食メニューもご用意しております \* コースにはフリードリンクもお付けできます。

\* プランは予約制となっております。 \* 開催日やマイクロバスの手配なども承ります。

詳しくはベルジュールまでお気軽にご相談ください。

\* 春は、お花見、ひな祭り、入学・就職のお祝い、歓送迎会

\* 夏は、七夕、同窓会、クラス会、暑気払いの集まり

\* 秋は、敬老のお祝い、七五三、叙勲のお祝い

\* 冬は、クリスマス、忘年会、新年会、成人式のお祝い etc

1年のさまざまなイベントをベルジュールで…

### らくらくフォトプラン

記念写真をご希望の方に安心プランも  
ご用意しております(8,190円から)  
ステキな写真を残しませんか。



### ご要望にお応えします！ご相談ください

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お作りいたします。



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)

# 慶事会食プランメニュー

旬の食材を使用した華やかなコース料理でおもてなしいたします。  
記載メニューのほかに和食、和洋食のメニューもご用意しております。  
また、ご予算やご利用様人数、シチュエーションなどご要望に応じた  
メニューをシェフがお作りいたします。お気軽にご相談ください。



## 和食コース

5,500円

前菜三点盛り  
\*  
お造り三点盛り  
(鮪 白身 帆立 妻物)  
\*  
鴨コースと季節野菜の炊焼  
\*  
カサゴ唐揚げ  
おろしあんかけ  
\*  
茶碗蒸し  
\*  
茶そば 天婦羅  
\*  
苺アイス 季節のフルーツ

7,500円

前菜五点盛り  
\*  
お造り三点盛り  
(鮪 白身 甘海老 妻物)  
\*  
焼サザエのエスカルゴ風  
\*  
和風ローストビーフ  
サラダ仕立て  
\*  
宝来蒸し  
\*  
宵練りうどん胡麻タレ 天婦羅  
\*  
抹茶のロールケーキ バニラアイス

9,500円

前菜五点盛り  
\*  
お造り四点盛り  
(鮪 白身 帆立 烏賊花造り 妻物)  
\*  
旬の魚介の石焼き盛り  
\*  
サーロインとフォアグラの挟み焼  
\*  
冬瓜と蟹のけんちん蒸し  
\*  
握り寿司  
(鮪 白身 海老 かっぱ)  
清汁仕立て  
\*  
抹茶のブリュレ バニラアイス

## 洋食コース

5,500円

小海老のムース  
サラダ仕立て  
\*  
オニオンスープ  
\*  
パン2種  
\*  
魚介のシューファルシー  
カレー風味のソース  
\*  
ローストチキン  
プロバンス風  
\*  
グレープフルーツムース

7,500円

ズワイ蟹と  
フルーツマトのタルタル風  
\*  
季節のポタージュ  
\*  
パン2種  
\*  
旬の魚介のポワレ  
\*  
牛タン ポルトルビー煮込み  
\*  
フレッシュフルーツゼリー  
バニラアイス

9,500円

オードブル3種バリエ  
\*  
季節のポタージュ  
\*  
パン2種  
\*  
舌平目のパートフィロー包み  
香草風味  
\*  
サーロインステーキ  
温野菜添え  
\*  
アールグレイのムース  
プティフルーツ

## 和洋コース

5,500円

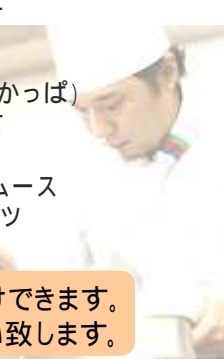
小海老のムース  
サラダ仕立て  
\*  
お造り3点盛り  
(鮪 白身 帆立 妻物)  
\*  
カサゴ唐揚げ  
おろしあんかけ  
\*  
ローストチキン  
プロバンス風  
\*  
茶そば 天婦羅  
\*  
グレープフルーツムース

7,500円

ズワイ蟹と  
フルーツマトのタルタル風  
\*  
お造り3点盛り  
(鮪 白身 甘海老 妻物)  
\*  
焼サザエ エスカルゴ風  
\*  
牛タン ポルトルビー煮込み  
\*  
宵練りうどん胡麻タレ 天婦羅  
\*  
フレッシュフルーツゼリー  
バニラアイス

9,500円

オードブル3種バリエ  
\*  
お造り四点盛り  
(鮪 白身 帆立 烏賊 妻物)  
\*  
旬の魚介の石焼き盛り  
\*  
サーロインステーキ  
温野菜添え  
\*  
握り寿司  
(鮪 白身 海老 かっぱ)  
清汁仕立て  
\*  
アールグレイのムース  
プティフルーツ



\* プラン金額はお1人様の金額です(会場利用費・税・サ込み) \* コースにはフリードリンクもお付けできます。  
\* ご予約は一週間前までにお願いします。その際、アレルギーなど苦手な食材などについてお伺い致します。