

ひなまつり プラン

女の子の健やかな成長を願う
ひな祭り・桃の節句のお祝いに
ピッタリ！個室を貸切でご家族
揃って楽しめるご会食プランを
ご用意いたしました。

期間：2018年2月17日(土)
～3月11日(日)



ひなまつりプラン限定
スペシャルデザートをご用意

- ◆時間 11：00～21：00のうち2時間
(最終開始時間19：00)
- ◆プラン内容 和食会席料理・和洋会席料理
をそれぞれ3コースご用意

お子さま1名様	3,500円(税・サービス料込)	コース
ご家族さま1名様	5,500円(税・サービス料込)	コース
	6,500円(税・サービス料込)	コース
	8,500円(税・サービス料込)	コース
- ※ご要望で飲み放題付きプランも承ります
詳細はお問合せください
- ◆ご予約 5名様より承ります

プラン限定5つのプレゼント

- 特典1 お子さま特別メニューをご用意
- 特典2 乾杯用スパークリングワインを
人数分サービス※お子さま用の
ドリンクも含まます
- 特典3 個室利用料が無料に!
- 特典4 カラオケ音響機器が無料に!
- 特典5 記念写真(キャビネサイズ)をプレゼント!

貸切個室でゆったりとお過ごしいただけます

バンケット《シャンティ》
～20名様

オープンキッチンを
併設した貸切個室で
ゆっくりとお食事を
召し上がりいただけます



ほかにもご要望に合わせて承ります

- ✿ ホールケーキ 3,240円より
- ✿ 写真撮影(六切) 8,424円より
- ✿ 卓上花 4,320円より
- ✿ ご家族メモリアルムービー 54,000円より
- ✿ 貸衣装(和装・ドレス) 各種

※料金は全て税込価格です

～詳細はスタッフまでお問合せ下さい～



結婚式場 コルティール茅ヶ崎

TEL 0467-87-0002

茅ヶ崎市中島1341 営業時間11:00～21:00
《E-mail》 cortile@heian-group.co.jp





ひなまつり限定お子さま料理 3,500円 (税・サービス料込)

※アレルギー食材への
対応もしております。
お申し付け下さい。



- 三段ひさご器
- (一段目) ミニハンバーグ・海老フリット・若鶏唐揚げ・フライドポテト
スパゲティ・ウインナー
- (二段目) ポテトマカロニサラダ・プチトマト・ブロッコリー
- (三段目) 三色手鞠寿司 (鮭・サーモン・海老)
- 御吸物 ○茶碗蒸し
- 三色ムースの菱餅 (苺・バニラ・ピスタチオ) と苺のお雛様



ご家族さま 5,500円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

- 前 菜 三宝盛り (手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
- 御 造り 鮪 鯛 烏賊いくら添え 妻物いろいろ
- 焼 物 つぼ鯛西京と蛤殻焼き
- 中 皿 牛タタキ旬菜巻き サラダ仕立て
- 温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
- 食 事 新筍御飯
- 御 吸物 赤出汁
- デザート 桃のゼリー寄せとバニラアイス

【和洋会席料理】

- 前 菜 三宝盛り (手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
- 御 造り 鮪 鯛 烏賊いくら添え 妻物いろいろ
- 温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
- ポワソン スズキと小海老のグラティネ トマト風味
- ビアンド 牛モモ肉のロースト 温野菜添え
- 食 事 新筍御飯
- 御 吸物 赤出汁
- デザート ピーチメルバ



ご家族さま 6,500円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

- 前 菜 三宝盛り
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布メサーモン巻き)
- 御 造り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
- 焼 物 吹き寄せ盛り (鯛西京焼き 蟹巻き玉子 他)
- 揚 物 季節野菜の海老真丈挟み揚げ
- 温 物 牛ロースの沢煮仕立て
- 食 事 五目ちらし寿司
- 御 吸物 蛤吸い
- デザート 桃のプリンと季節のフルーツ

【和洋会席料理】

- 前 菜 三宝盛り
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布メサーモン巻き)
- 御 造り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
- 温 物 白魚道明寺蒸し
- ポワソン カサゴと車海老のポワレ ソースブルブラン
- ビアンド サーロインステーキ 季節のガルニ添え
ソースポワブルベール
- 食 事 五目ちらし寿司
- 御 吸物 蛤吸い
- デザート 苺とフロマージュのムースシャルロット ベリー添え



ご家族さま 8,500円コース (税・サービス料込)

【和風会席料理】

- 先 付 いくらとろろ
- 前 菜 五宝盛り (錦そばろ 子持ち昆布
菜の花昆布メサーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
- 御 造り 中トロ鮪 甘海老 鯛 帆立
烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
- 焼 物 真鯛の彩り焼きと季節野菜の黄味揚げ
- 替り皿 牛フィレ肉と新筍の鉄焼き
- 蒸 物 穴子けんちん蒸し
- 食 事 三色手毬寿司 (鮪 烏賊 海老)
- 御 吸物 蛤吸い
- デザート オレンジ釜のゼリー寄せ バニラアイス添え

【和洋会席料理】

- 先 付 いくらとろろ
- 前 菜 五宝盛り (錦そばろ 子持ち昆布
菜の花昆布メサーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
- 御 造り 中トロ鮪 甘海老 鯛 帆立
烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
- 温 物 合鴨宝来蒸し
- ポワソン 舌平目とロブスタームースの
パートフィロー包み 香草風味
- ビアンド 牛フィレスステーキ 季節のガルニ添え
- 食 事 三色手毬寿司 (鮪 烏賊 海老)
- 御 吸物 蛤吸い
- デザート フレッシュフルーツのタルト 苺のアイス添え

ご要望を反映したオリジナルメニューも承ります。アレルギー食材への対応もしております。お申し付け下さい。

※本プランは2018年3月11日までの内容です