

# PARTY PLAN

*The Kadamban Ragusa*

# ¥10,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… COURSE ……

### Appetizer

戻り鰹のカルパッチョ 旬野菜  
ソイジンジャーヴィネグレット

### Pasta

茸のボスカイオーラ 生ペンネ

### Fish

真鯛のオープン焼き  
焦がしバターソース 青葱

### Main

ガリシア豚のロースト  
旬野菜 サルサベルデ

### Dessert

バスクチーズケーキ

### Bread

パン

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## …… FREE DRINK ……

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

カクテル | 種

ウォッカ

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。  
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥12,800 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## ..... COURSE .....

### Appetizer

戻り鰹と帆立のカルパッチョ  
旬野菜 香味醤油ソース

### Soup

南瓜のスープ トリュフの香り

### Pasta

里芋 九条葱 蟹のクリームパスタ

### Fish

甘鯛の鱗焼き 九条葱ソース

### Main

国産牛のロースト 旬野菜 生七味

### Dessert

和栗のモンブラン

### Bread

パン

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## ..... FREE DRINK .....

スパークリングワイン

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

カクテル 2 種

カシス/ウォッカ

ノンアルコール

ビール/カクテル 2 種

ジンジャーエール/オレンジジュース

グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥15,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… COURSE ……

### Appetizer

本マグロと帆立のカルパッチョ  
香味醤油ソース

### Hot Appetizer

名古屋コーチンと茸のリゾット

### Pasta

里芋 九条葱 蟹のパスタ

### Fish

金目鯛 旬野菜 カルトトッチョ

### Main

和牛のロースト 旬野菜 生七味

### Dessert

シャインマスカット  
モスカートダスティのグラニテ

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## …… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

梅酒

カクテル 3種

カシス/ウォッカ/白桃リキュール

ノンアルコール

ビール/赤ワイン/白ワイン/カクテル 4種

ジンジャーエール/オレンジジュース  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# LUNCH ¥5,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## ..... COURSE .....

### Appetizer

勘八のカルパッチョ  
レモンヴィネグレット

### Soup

南瓜のスープ

### Pasta

ポモドーロ 茄子のフリット

### Main

ガリシア豚のロースト  
旬菜 粒マスタード

### Dessert

アッサムティーのカタラーナ

### Bread

パン

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## ..... DRINK .....

\*下記よりおひとり様1杯お選びいただけます。

烏龍茶

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

炭酸水

## ..... OPTION .....

ソフトフリーズドリンク ¥1,200 (税・サービス料込)

アルコールフリーズドリンク ¥2,500 (税・サービス料込)



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥10,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… BUFFET ……

### Cold

勘八のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット  
牛肉のタリアータ アイオリとルッコラセルパチコ  
タコとジャガイモのガリシア風  
チャイニーズチキンサラダ KAWABUN STYLE  
ブルスケッタ ワカモレとケッカソース

### Hot

フレンチフライ トリュフ風味  
チキンフリット  
本日のピッツァ 2種  
ナポリ風ラザーニャ  
鶏肉のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り

### Dessert

アップルパイ  
葡萄のジュレ  
生チョコ  
マロンのタルト  
ラズベリーマカロン

## …… FREE DRINK ……

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

カクテル 1種

ウォッカ

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# ¥12,800 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

## …… BUFFET ……

### Cold

勘八のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット  
牛肉のタリアータ アイオリとルッコラセルバチコ  
鴨の醤油煮 白葱のロースト  
和牛のお寿司仕立て  
チャイニーズチキンサラダ KAWABUN STYLE

### Hot

フレンチフライ トリュフ風味  
チキンフリット  
ナポリ風ラザーニャ  
料亭河文 鯛茶漬  
鮮魚の雲丹味噌焼き  
あいち牛のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り

### Dessert

葡萄のジュレ  
生チョコ  
マロンのタルト  
愛知県産西尾抹茶と小豆のクレマ  
手火山団子

## …… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

カクテル 2種

カシス/ウォッカ

ノンアルコール

ビール/カクテル 2種

ジンジャーエール/オレンジジュース  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/炭酸水



■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。  
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります。

# CONFERENCE PRICE LIST

お食事なしで会議室としてご利用いただくプランです。ご利用時間やレイアウトなどご要望に応じます。  
また、会議をスクール形式、お部屋を変えて懇親会は円卓でなど、お食事と組み合わせてのご利用も可能です。



## THE BALLROOM

ザ ボールルーム

..... 会場費 .....

**¥122,210**

(税サ抜価格¥101,000)

スクール形式:64名様 / 円卓:120名様



## THE ORIENTAL ROOM

ザ オリエンタル ルーム

..... 会場費 .....

**¥122,210**

(税サ抜価格¥101,000)

スクール形式:42名様 / 円卓:72名様



## THE GRACE ROOM

ザ グレース ルーム

..... 会場費 .....

**¥99,220**

(税サ抜価格¥82,000)

スクール形式:32名様 / 円卓:60名様



## Kiri no Ma

桐の間

..... 会場費 .....

**¥66,550**

(税サ抜価格¥55,000)

円卓:48名様

※こちらのお部屋は円卓形式のみご利用頂きます。



## Aoi no Ma

葵の間

..... 会場費 .....

**¥43,560**

(税サ抜価格¥36,000)

スクール形式:16名様 / 円卓:30名様

※こちらのお部屋にはマイク設備、音響設備はございません。

※料金に含まれるもの 会場利用料(2時間) / ホワイトボード利用料 / プロジェクター&スクリーン利用料 / マイク利用料 / コーヒー / ミネラルウォーター

## OPTION

オプションメニューも多数取り揃えてございます。お問い合わせください。(表示価格は税込価格です)

- プロジェクター&スクリーン..... ¥33,000
- ステージ手配 ..... ¥55,000
- お花束..... ¥3,300~
- 卓上装花 ..... ¥5,500~
- 吊り看板 ..... ¥32,890~
- ホワイトボード ..... ¥11,000
- レセプタント ..... ¥18,700~
- 芸舞妓(3名1組) ..... ¥121,500~