

PARTY PLAN

The Kadamba Ragya

¥10,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… COURSE ……

Appetizer

桜鯛のカルパッチョ 旬野菜
ソイジンジャーヴィネグレット

Pasta

国産鶏もも肉のラグークリーム
春キャベツ ペンネ

Fish

鯖のオープン焼き
焦がしアンチョビバターソース 菜の花

Main

ガリシア豚のロースト 旬野菜
玉葱バルサミコソース

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

炙り鮪と帆立のマリネ
旬野菜 サルサヴェルデ

Hot Appetizer

アスパラと生ハムのリゾット

Pasta

しらすとブロッコリー
唐墨 フジッリ

Fish

鱈フリット 春キャベツ
ヴァンプランソース

Main

牛頬肉の煮込み
モロッコ マッシュポテト

Dessert

ズッパ・イングレーゼ

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

炙り鮪とキャビアと帆立のマリネ
旬野菜 サルサヴェルデ

Hot Appetizer

名古屋コーチンのリゾット

Pasta

ズワイ蟹と菜の花のクリーム

Fish

真鯛と浅利のカルトッチョ

Main

あいち牛のロースト 旬野菜
玉葱バルサミコソース

Dessert

赤いフルーツのマリネ
マルコポーロルージュの香り

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

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

桜鯛のカルパッチョ 旬野菜
ソイジンジャービネグレット

Soup

淡路たまねぎスープ

Pasta

国産鶏もも肉のラグークリーム
春キャベツ ペンネ

Main

ガリシア豚のロースト
旬菜 粒マスタード

Dessert

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 粒マスタード アイオリソース
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
アボカドとトマトのワカモレ プルスケットタ

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
ポローニャ風ラザーニャ
鶏肉のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り

Dessert

オレンジとレモンのジュレ
カヌレ
マカロン
オペラフランボワーズ
苺タルト

…… 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 粒マスタード アイオリソース
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
本日のピッツァ 2種
鮮魚の雲丹味噌焼き
鶏肉のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り
料亭河文 鯛茶漬

Dessert

愛知県産西尾抹茶と小豆のクレマ
苺大福
カヌレ
オレンジとレモンのジュレ
苺タルト

…… 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~ |