

飲み放題付

広い宴会場だからできる

間隔ゆったり個人盛りの宴会プラン

期間：2020.7月1日～10月31日まで

¥7,000 (税込)

◆料理：和洋折衷・洋食ベース、和洋折衷・和食ベース



和食ベース
メニュー例

- ・出汁巻き 焼き魚 アスパラサーモン巻き など
- ・鮭、鱈、芽物
- ・冬瓜、六方芋、小松菜、牛そぼろかけ、おろし生姜
- ・天麩羅 / 海老・鱈・野菜二種 茶碗蒸し
- ・牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 温野菜添え
- ・酢橘おろしうどん ・デザート



洋食ベース
メニュー例

- ・オードブル盛り合わせ
- ・オードブル(マリネなど)
- ・彩りサラダ ・サンドイッチ
- ・天麩羅 / 海老・鱈・野菜二種
- ・牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 温野菜添え
- ・酢橘おろしうどん ・デザート

特典

1. マイク2本 ステージ3枚まで使用料サービス
2. 会場費 2時間 基本音響照明
3. プラン利用は、その他備品割引 25%OFF
4. 宴会場の席は間隔をゆったりと取らせていただきます。
5. ご希望の方は体温計(非接触型)をお貸しいたします。
6. ご希望の方はフェイスシールドをご用意いたします。(有料)
7. 参加者全員にレストラン10%割引券
8. 宿泊特別価格 1泊朝食付¥8,900(部屋数限定)

飲み放題メニュー

瓶ビール、焼酎(芋・麦) ウイスキー、ソフトドリンク ノンアルコールビール

¥500(税込)で、カクテル、ワイン(赤・白) 日本酒も飲み放題

「新型コロナウイルス」に対する感染予防策として、お客様に安心、安全にご利用いただけますよう、下記の取り組みを実施しております。

感染症対策実施中

マスク着用推奨しています 消毒を頻りに行っています

体温管理 換気

従業員の検温を行っています 換気頻りに行っています

感染症対策を実施しています

- ＜宴会において＞
- ロビー・宴会場各所にアルコール消毒液を設置いたします。
 - 利用が多い場所と宴会場備品は、適宜清掃・アルコール消毒をいたします。
 - 会場内・ロビーにおいて外気導入による常時換気を行っております。
 - 密集・密接を避けた会場レイアウトの提案をいたします。
 - 密集回避の為、大人数での宴会は複数会場・分割開催を提案いたします。
 - 密閉を防ぐ為、ご談話中は、宴会場の扉を開けて対応させて頂くことを推奨いたします。
 - 接触が少ない個々のコース料理・お弁当形式での料理提供を推奨いたします。
 - ブッフェ形式は小皿盛での提供とスタッフによる取り分けを推奨いたします。
 - 密集回避の為、ロビーのテーブルを撤去し、広い空間(446m)作りをしております。
 - ご要望があれば非接触体温計を貸出しております。
 - ご要望があればフェイスシールドを販売しております。

- ＜スタッフの取り組み＞
- 出勤前の検温・体調管理表を用いて体調管理を徹底いたします。
 - こまめな手洗い、アルコール消毒を実施いたします。
 - マスク着用で接客をいたします。

- ＜お客様へのお願い＞
- ご来館前の検温のご協力をお願いいたします。
 - 発熱されているお客様・体調の優れないお客様はご来館をご遠慮ください。
 - 感染予防の為、こまめなアルコール消毒への協力をお願いいたします。
 - クローズでの不特定多数の接触機会低減の為、お荷物には会場内の荷物台をご利用ください。
 - ご飲食時以外はマスクの着用をお願いいたします。
 - ご宴席中に体調不良を感じられた際は、お近くのスタッフまでお申し出ください。
 - お客様同士でのお飲み物のお酌・注ぎ回りはお控えください。
 - 過密防止の為、エレベーター・化粧室・喫煙室などソーシャルディスタンスへのご協力をお願いいたします。
 - 密集回避の為、ご宴席終了後は分散してのご退場をお願いする場合がございます。



会場は、ゆったり間隔をとってご利用ください

