

初節句

お子様の健やかな成長のお祝い
お手伝いいたします

【お見積り例】
ご利用20名様 **260,000円(税別)~**

◎追加オプションもご用意いたしております お気軽にご相談ください

会場は洋室・和室
お好みでお選びいただけます
玉前神社参拝後のご家族会食など
お気軽にご相談ください



お座敷(椅子・テーブルセット例)

お料理の一例 千歳~ちとせ~



お1人様 **12,000円(税別)**

- 祝肴：帆立と唐蜀黍のカステラ
カクテル野菜のマリネ
松笠床節 山椒煮
- 造里：源平造り
鉢鮎 真鯛 牡丹海老 水蛸
- 魚料理：ロブスター彩り焼き
肉料理：ビーフシチューパイ包み焼き
御志のぎ：俵赤飯 いくら 胡麻塩
多喜合せ：野菜揚げ浸し コンソメ仕立て
蒸し物：海鮮玉地蒸し べっ甲餡
御寿の物：長芋の素麺 吸酢
食事：にぎり寿し
(中とろ・青利烏賊・海老・巻物)
- 留枕：小蛤 万葱
水菓子：一宮産アケアメロン
本日のデザート コーヒー

同窓会プラン

懐かしい友人と集まって
思い出を語るひととき

【期間】2019年3月~2020年3月開催まで

※下記は除きます
4/27~5/6・6/10~7/15・8/3・8/4・8/10~8/15・12/28~1/4

お昼時間の開催
150分(終了15:00まで)が
条件となります

※夕方開催の同窓会は別途ご相談ください



A コース
基本的な内容がセットになった同窓会プラン
お1人様 **6,700円(税別)**
サービス料込
※お料理・飲み放題・室料含む【30名様以上より】

B コース
お料理も楽しみたい同窓会におすすめプラン
お1人様 **8,200円(税別)**
サービス料込
※お料理・飲み放題・室料含む【30名様以上より】

【プラン飲み放題メニュー】
・ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク
※冷酒・ワイン・コーヒーその他はプラン外有料 ※延長30分毎に お1人様600円(税別)
※上記プラン以外のご相談承ります

- オプション**
- 二次会 お1人様 **2,000円(税別)**
2時間室料・カラオケ・飲み放題・乾き物(規定数)
※プラン内のお飲物は
ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク限定
 - カラオケ **10,000円(税別)**
 - ピンゴ(カード付) **5,000円(税別)**
 - 記念写真(30枚以上) 1枚**1,000円(税別)**
※同窓会のお開きまでにお渡し出来るクイック写真となります
 - 花束 **6,000円(税別)**より承ります
 - 送迎バスについてはご相談ください



会席料理(イメージ)



ブッフェ料理(イメージ)



お座敷は最大120名様まで可能



メインホールは最大250名様(立食)まで可能

叙勲・式典・総会



各種セレモニー
ビジネスシーンに

お料理 お1人様 **4,500円(税別)~**
飲み放題 お1人様 **2,500円(税別)**

※各会場とも会場使用料を頂戴しております ※プロジェクト 別途有料
※パーティー・ご宴会は2時間のご利用となります
※飲み放題はビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク限定
※コンパニオンの手配承ります

宝寿祭 帯祝い・お宮参り・お食い初め・初節句



料理イメージ

玉前神社参拝後の
御会食など
お気軽にご相談ください

赤玉は 緒さえ光れど 白玉の 君が装いし 貴くありけり
「赤子は着ている裾まで輝くほど光っているが抱いている玉依姫はまるで真珠のようにもって高貴に輝いています」という意味(古事記 上巻) ※古代の人々は海から寄せられた石に霊力を感じ、これを光り輝く神として祀っていました 九十九里浜地方に見られるこのような奇石伝説が一宮では明(あか)の玉(珠)の伝説として多く伝えられています

お食い初めセット **5,300円(税別)**

お料理 **8,000円(税別)~** ◎ベビーベツ・おもつ交換台 ございます

環喜祭 長寿祝い・誕生日・成人の祝い



ご家族のお誕生日やご長寿・成人祝いなど
人生の節目を祝うお席を演出いたします
◎「賀寿ちゃんちゃんこ」無料貸出しいたします

お部屋代 **5,000円(税別)~**

お料理 **8,000円(税別)~**

写真の会場は
6名~14名様まで
ご利用になれます

法要プラン 故人を偲び思い出を語るひととき

社葬/お別れ会/偲ぶ会 ご相談ください

山吹(やまぶき)プラン **4,500円(税別)**

白菊(しらぎく)プラン **6,000円(税別)**

鈴蘭(すずらん)プラン **8,000円(税別)**

※料理は会席料理 ※季節によりメニュー内容は変更となります
◎全てお1人様の料金です ◎陰膳1名様分無料でご用意いたします
◎各会場とも会場使用料を頂戴しております

【一般的なご法要(仏式)当日の進行】

- ①ご来賓入場
 - ②施主のご挨拶
 - ③ご来賓のご挨拶
 - ④献杯
 - ⑤ご会食
 - ⑥施主の謝辞
 - ⑦散会
- ※ご焼香はお断りしております(献花は可能)



鈴蘭プラン

鈴蘭プランお料理

- 前菜：季節の小鉢 6品プレート盛
造里：旬の地魚五点盛り
焼物：特撰和牛のグリル グレビーソース
志のぎ：茶そば 桜海老天
煮物：上総和牛のロールキャベツ
コンソメ風味
揚物：大海老天ぶら 穴子 アスパラ
蒸し物：浅利の茶碗蒸し
酢の物：長生トマト蜜煮
食事：にぎり寿司三貫 軍艦二貫
留枕：赤だし
水菓子：一宮産アケアメロン
本日のデザート

●会場装飾花・祭壇設営お供え花・献花など別途ご相談ください ●返礼品ご手配承ります ●バス送迎ご相談ください