Party Plan

貸切プランのご案内

Grand Terrace

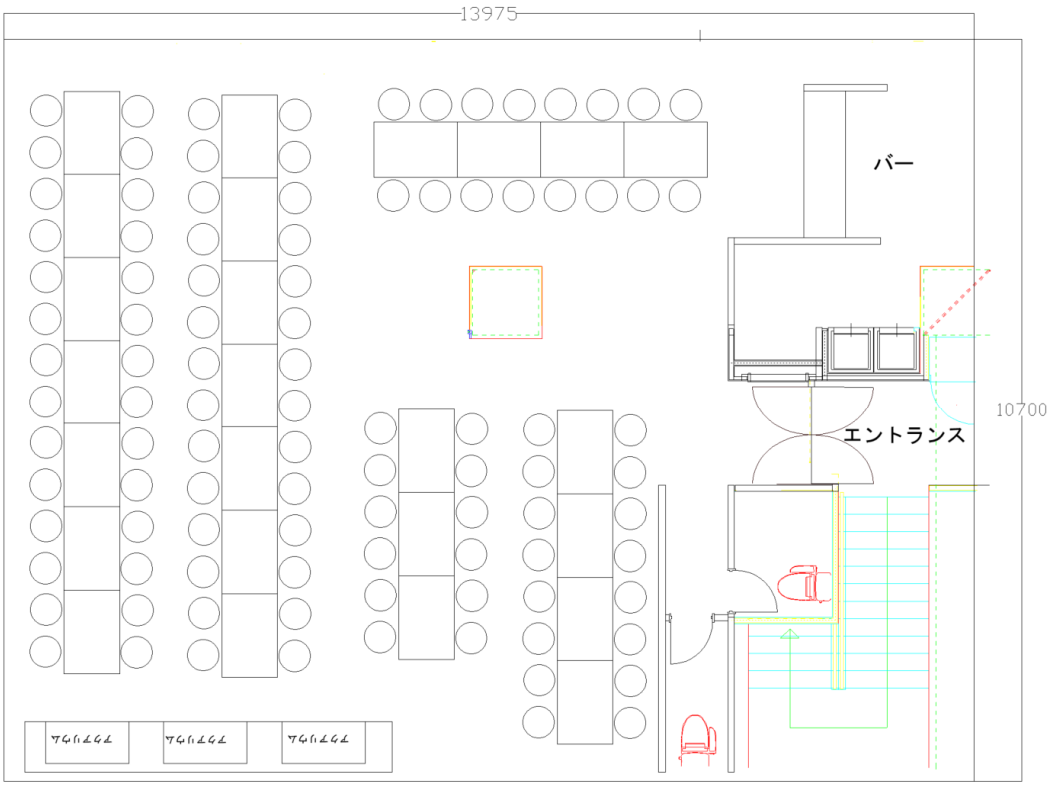
バンケットホール・ザ・グランドテラス

船橋・津田沼共通版

2018年 10 月 09 日　更新

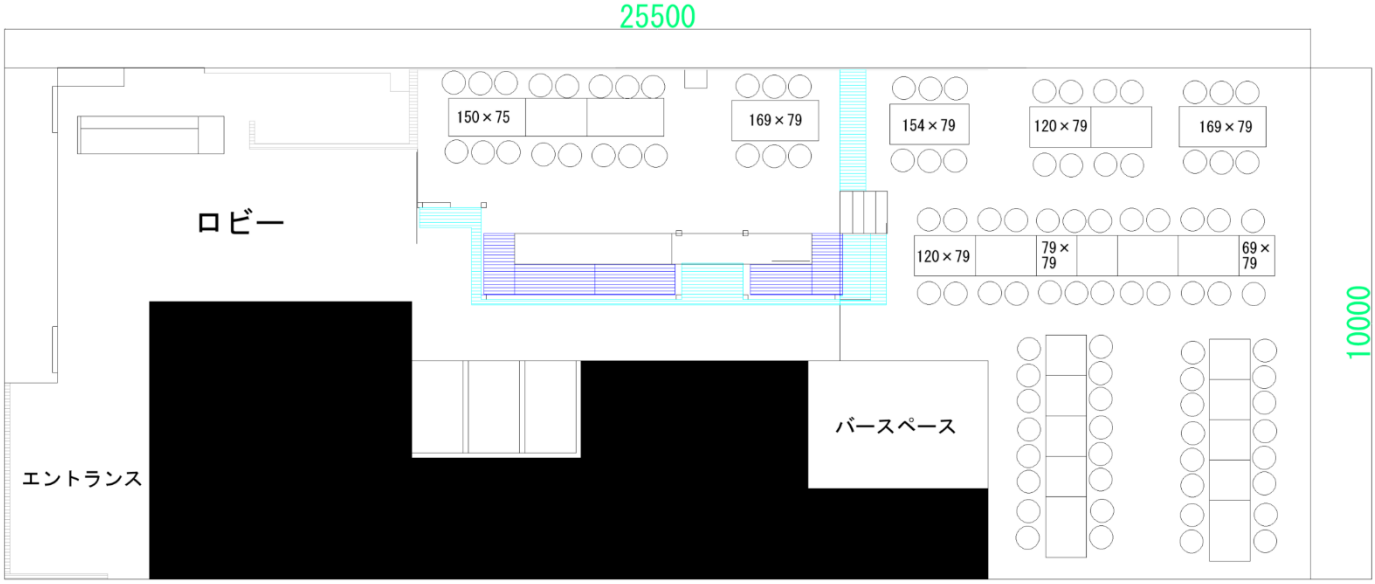
船橋会場

着席１００名様　立食１５０名様



津田沼会場

着席１００名様　立食１５０名様



□■□貸切プラン　基本情報□■□

【料金の種類について】

※税別表示です。
※小学生以下のお子様は半額です。２歳までのお子様は無料です。

【すべてのプランに含まれるもの】

貸切料金 3時間	飲み放題 2時間	お料理	クローク （セルフ）	音響機器 貸出	ワイヤレス マイク	プロジェ クター
○	○	○	○	○	○	○

※お飲み物はセルフバースタイルでございます。
※貸切料金に含まれるのは、バンケットルームのみです。個室やロビーは含まれておりません。
※２０名様未満の場合はブッフェが難しいため、「卓盛りサービス」のご案内となります。

【無料貸出の音響】

ワイヤレスマイク、CDJミキサー、アンプを完備。主賓のご挨拶やイベントも安心です。

店舗にて無料貸出

ＤＶＤプレイヤー　　プロジェクター
ＣＤプレイヤー　　ワイヤレスマイク

使用可能メディ

ＣＤ
ＤＶＤ
お持込のアイポットなど

プランの種類について

ブッフェプラン

（エレガントなパーティーにおすすめ　着席ブッフェ、立食ブッフェ）

スタンダード¥3,800　ゴールド¥4,800　プラチナ¥5,800

卓盛・宴会プラン

（大皿料理を各テーブルに卓盛いたします）

スタンダード¥4,800　ゴールド¥5,800　プラチナ¥6,800

フレンチコースプラン

（１人１皿のフレンチコース）

若鶏ライト¥5,500　若鶏フル¥7,000　カモ¥8,000　特選牛¥9,000

ブッフェプラン

（エレガントなパーティーにおすすめ　着席ブッフェ、立食ブッフェ）
スタンダード¥3,800　ゴールド¥4,800　プラチナ¥5,800

※写真はイメージです

□■□ブッフェ□■□

□3h 貸切【スタンダードブッフェ】プラン（2h 飲放付き）□

～カジュアル多国籍料理～

￥3,800

自然派野菜たっぷりサラダ

トロサーモンのエスカベッシュ

スモークチキンのディジョン

スパイシーポテト

スプリングロール

欧風ウィンナー盛り合わせと彩野菜

特製肉団子と地中海野菜のグリル

特選若鶏のフリット　香味ソース

南仏風海老のピラフ

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　瓶ビール　+¥200-
オプション３　バーテンダーサービス　+¥500　（ただし生ビールはセルフになります）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。

※価格は税抜表示です。

※お飲み物はセルフバースタイルです。

□■□ブッフェ□■□

□3h 貸切【ゴールドブッフェ】プラン（2h 飲放付き）□

～地中海料理＆フレンチ～

￥4,800

自然派野菜たっぷりサラダ
トロサーモンのエスカベッシュ
スモークチキンのディジョン
テリーヌ盛り合わせ
ミートローフのパイ包み　海老とトマトのテリーヌ
スモークサーモンのフリヴォリテ
スパイシーポテト
スプリングロール
欧風ウィンナー盛り合わせと彩野菜
特製肉団子と地中海野菜のグリル
豚三枚肉の赤ワイン煮込み
特選若鶏のフリット　香味ソース
南仏風海老のピラフ

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　瓶ビール　+¥200-
オプション３　バーテンダーサービス　+¥500　（ただし生ビールはセルフになります）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。
※価格は税抜表示です。
※お飲み物はセルフバースタイルです。

□■□ブッフェ□■□

□3h 貸切【プラチナブッフェ】プラン（2h 飲放付き）□

～地中海料理＆フレンチ～

￥5,800

特選牛ローストビーフ

～プロバンス風ソース～

アミューズブーシュ

～赤ピーマンのムース～

自然派野菜たっぷりサラダ

トロサーモンのエスカベッシュ

スモークチキンのディジョン

テリーヌ盛り合わせ

ミートローフのパイ包み　海老とトマトのテリーヌ

スモークサーモンのフリヴォリテ

スパイシーポテト　スプリングロール

欧風ウィンナー盛り合わせと彩野菜

特製肉団子と地中海野菜のグリル

豚三枚肉の赤ワイン煮込み

特選若鶏のフリット　香味ソース

南仏風海老のピラフ

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　瓶ビール　+¥200-
オプション３　バーテンダーサービス　+¥500　（ただし生ビールはセルフになります）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。

※価格は税抜表示です。

※お飲み物はセルフバースタイルです。

卓盛・宴会プラン

（大皿料理を各テーブルに卓盛いたします）

スタンダード¥4,800　ゴールド¥5,800　プラチナ¥6,800

※写真はイメージです

□■□卓盛プラン□■□

□3h 貸切【卓盛スタンダード】プラン（2h 飲放付き）□

～地中海料理＆フレンチ～

￥4,800

前菜盛り合わせ

ミートローフのパイ包み　海老とトマトのテリーヌ
スモークサーモンのフリヴォリテ

トロサーモンのカルパッチョ

アボカドとスモークチキンのサラダ

スパイシーポテト

若鶏と南仏野菜のトマトソース煮込み

豚三枚肉の赤ワイン煮込み

フレンチシェフのオムライス

～デミグラスソース～

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　瓶ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　フルサービスドリンク　￥500（お席までお飲み物をサービスいたします）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。

※価格は税抜表示です。

※お飲み物はセルフバースタイルです。

※乾杯時に瓶ビールとウーロン茶をお席にお付けいたします。

□■□卓盛プラン□■□

□3h 貸切【卓盛ゴールド】プラン（2h 飲放付き）□

～地中海料理＆フレンチ～

￥5,800

アミューズブーシュ

赤ピーマンのムース

フォアグラ料理

スペシャリテ・フォアグラのテリーヌ

前菜盛り合わせ

ミートローフのパイ包み　スモークサーモンのフリヴォリテ

トロサーモンのカルパッチョ

アボカドとスモークチキンのサラダ

スパイシーポテト

若鶏と南仏野菜のトマトソース煮込み

豚三枚肉の赤ワイン煮込み

フレンチシェフのオムライス

～デミグラスソース～

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　瓶ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　フルサービスドリンク　￥500（お席までお飲み物をサービスいたします）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。

※価格は税抜表示です。

※お飲み物はセルフバースタイルです。

※乾杯時に瓶ビールとウーロン茶をお席にお付けいたします。

□■□卓盛プラン□■□

□3h 貸切【卓盛プラチナ】プラン（2h 飲放付き）□

～地中海料理＆フレンチ～

￥6,800

特選牛ローストビーフ

～プロバンス風ソース～

アミューズブーシュ

赤ピーマンのムース

前菜盛り合わせ

スペシャリテ　フォアグラのテリーヌ

ミートローフのパイ包み　スモークサーモンのフリヴォリテ

トロサーモンのカルパッチョ

アボカドとスモークチキンのサラダ

スパイシーポテト

若鶏と南仏野菜のトマトソース煮込み

豚三枚肉の赤ワイン煮込み

フレンチシェフのオムライス

～デミグラスソース～

デザート盛り合わせ

～ピスタチオのムース・白桃のタルト～

□■□セルフドリンクバー□■□

生ビール　瓶ビール　焼酎　ウィスキー（ウーロンハイ　ハイボール　レモンサワー）

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

オプション１　エグゼクティブドリンク　+¥1000-
　　スパークリングワイン　赤ワイン　白ワイン
　　芋焼酎くじら（大海酒造）　麦焼酎くじら白麦（大海酒造）獺祭・純米大吟醸酒（旭酒造）
オプション２　フルサービスドリンク　￥500（お席までお飲み物をサービスいたします）

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。
※価格は税抜表示です。
※お飲み物はセルフバースタイルです。
※乾杯時に瓶ビールとウーロン茶をお席にお付けいたします。

フレンチコースプラン

（１人１皿のフレンチコース）

若鶏ライト¥5,500　若鶏フル¥7,000　カモ¥8,000　特選牛¥9,000

※写真はイメージです

【　フレンチコースプラン　】

□3h 貸切【若鶏のヴァプール　フルコース】プラン（2h 飲放付き）□

魚料理無しのライトコース￥6,000

フルコース￥7,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
季節野菜の自家製ムース
フランス田舎風パテ
シェフお任せのテリーヌ

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節野菜のヴェルーテ

Saumon mie cuit à la Vapeur et Légumes de Saison
Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げたサーモンのミキュイと彩り野菜
ディルの香りを添えたソースヴァンブラン

Poulet Vapeur avec Légumes des Primeurs
Sauce Crème de Tomate et Ratatouille
若鶏のヴァプールと南仏風野菜
トマトクリームソース

Spécialité Dessert
２種のデザート盛り合わせ

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

□■□フリードリンク□■□

ビール　ハイボール　白ワイン　赤ワイン　カシスオレンジ
ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

+1000 円でテリーヌをフォアグラに変更できます。

オプション：乾杯酒（スパークリングワイン）1000 円

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。

※価格は税抜表示です。

※お飲み物はお席にサービスいたします。

【　フレンチコースプラン　】

□3h 貸切【鴨のロティー　フルコース】プラン（2h 飲放付き）□

￥8,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
季節野菜の自家製ムース
フランス田舎風パテ
シェフお任せのテリーヌ

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節野菜のヴェルーテ

Saumon mie cuit à la Vapeur et Légumes de Saison
Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げたサーモンのミキュイと彩り野菜
ディルの香りを添えたソースヴァンブラン

Suprême de Canard Rôti sur Purée de Pommes de Terre
Sauce Madére
低温調理した鴨胸肉のロティー　トリュフソース

Spécialité Dessert
２種のデザート盛り合わせ

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

□■□フリードリンク□■□

ビール　ハイボール　白ワイン　赤ワイン　カシスオレンジ
ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

+1000 円でテリーヌをフォアグラに変更できます。

オプション：乾杯酒（スパークリングワイン）1000 円

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。
※価格は税抜表示です。
※お飲み物はお席にサービスいたします。

【　フレンチコースプラン　】

□3h 貸切【特選国産牛　フルコース】プラン（2h 飲放付き）□

￥10,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
季節野菜の自家製ムース
フランス田舎風パテ
シェフお任せのテリーヌ

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節野菜のヴェルーテ

Saumon mie cuit à la Vapeur et Légumes de Saison
Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げたサーモンのミキュイと彩り野菜
ディルの香りを添えたソースヴァンブラン

Faux-Filet de Bœuf "Kokusangyu" Poêlé et Légumes de Primeur,
Sauce Ananas et Miel à l' Polynesia
特選国産牛のロティー　ポリネシアンソース

Spécialité Dessert
２種のデザート盛り合わせ

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

□■□フリードリンク□■□

ビール　ハイボール　白ワイン　赤ワイン　カシスオレンジ
ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース

+1000 円でテリーヌをフォアグラに変更できます。

オプション：乾杯酒（スパークリングワイン）1000 円

※最高の献立を提供するために、仕入れ状況や季節によって変更する場合がございます。
※価格は税抜表示です。
※お飲み物はお席にサービスいたします。

スケジュールについて

0:00	幹事様 準備時間
0:30	受付/入場開始（飲放開始）
0:40	ご宴会開始（料理開始）
2:30	送賓開始（飲放終了）
3:00	ご精算（完全退室）

各種オプション

ウェルカム生演奏(ピアノ)・・3 万円

２重奏の場合はプラス２万円

デザートブッフェ・・1000 円/人

スイーツ 4 種が楽しめます。

乾杯酒スパークリングワイン・・1000 円/人

スパークリングワインで乾杯

その後　飲み放題中もお楽しみいただけます。

延長 30 分・・会場費　20,000円

飲み放題延長 30 分・・500 円/人

準備や片づけの時間延長は会場費のみ、パーティーの

延長は会場費と飲み放題延長の両方頂戴いたします。

ウェディング二次会セット・・3 万円

・ウェディングキャプテン（新郎新婦のサポート）

・ビンゴマシーンの貸出　・キャンドル演出

・新郎新婦の控室　・入場、乾杯、退場の音楽オペレーター

クロークサービス・・3 万円

お客様のお荷物を、係がお預かりいたします。

お控室・・1万円

お仕度などにお控室をご用意いたします。

音響オペレーター・・6 万円

お客様と相談して音楽を専属で担当いたします。

※税抜き表示です

ウェディング二次会ケーキ

形状	サイズ	人数	価格
長方形大（A3）	大　35×50cm	70 名	¥36,000
長方形中	中　35×40cm	56 名	¥28,800
長方形小（A4）	小　35×25cm	35 名	¥18,000

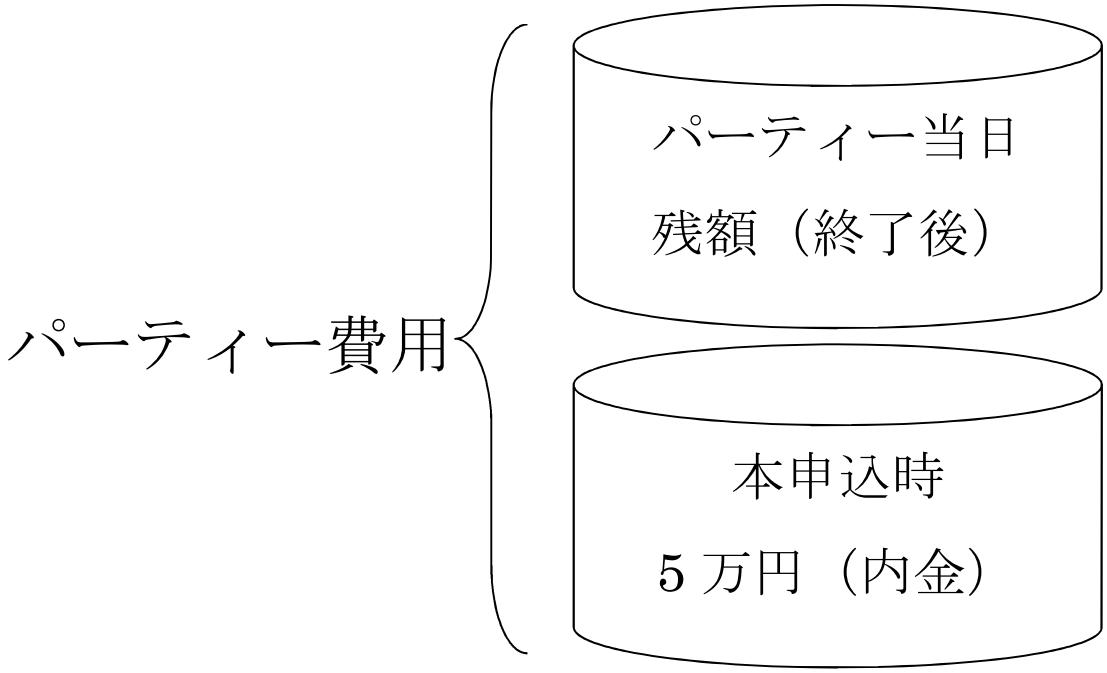
※ 季節により、フルーツやデコレーションを多少変更する場合があります。

※ ケーキのお持込はご遠慮いただいております

※税抜き表示です

お支払いスケジュール

本申込時と当日パーティー終了後の2回に分けてお支払いいただきます。

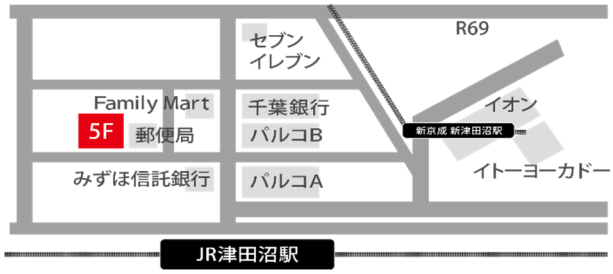


最低料金表

		最低ご利用額 船橋	最低ご利用額 津田沼	
平日・日・祝		20名から	20名から	
金・土・祝前		40名から	40名から	
昼間など営業時間外		20名から	20名から	

バンケットホール・ザ・グランドテラス　船橋 TEL　043-239-5215 （見学は予約制です）
千葉県船橋市本町4-44-25 ルネ　ライラタワー船橋 2-F
定休日　無し

バンケットホール・ザ・グランドテラス　津田沼 TEL　043-239-5216 （見学は予約制です）
千葉県　船橋市前原西 2-13-23 フラッピ津田沼 5 階
定休日　無し



※お申込み時に「貸切り宴会等ご利用規約」をご確認くださいませ。