

# 2026年度 東コース パーティーマニユー



## A プラン 1名さま ¥2,500

### ①お料理盛り合わせ

- ・サンドウィッチ
- ・チキンの照り焼き
- ・フライドポテト
- ・デザート
- ・串揚げ



## B プラン 1名さま ¥3,500

### ①オードブル

- ・キッシュ
- ・シーフードマリネ

### ②お料理盛り合わせ

- ・サンドウィッチ
- ・牛肉のポアレ
- ・フライドポテト
- ・串揚げ
- ・チキンの照り焼き
- ・デザート



## C プラン 1名さま ¥4,500

### ①オードブル

- ・カモのスモーク
- ・キッシュ
- ・シーフードマリネ

### ②お料理盛り合わせ

- ・牛肉のポアレ
- ・太巻き寿司
- ・海老と野菜のフライ
- ・デザート

## ◆追加料理 1名さま

あんかけ焼きそば ¥1,000      梔子そば ¥500      サンドウィッチ ¥500

## ◆ドリンク

ビンビール 中ビン	¥1,210	ビールテイスト飲料	¥825
ハイボール	¥880	ウーロン茶 (500mlペットボトル)	¥600
芋焼酎	¥935	コーラ (500mlペットボトル)	¥600
麦焼酎	¥935	ジンジャーエール (500mlペットボトル)	¥600
ワイン (赤・白)	¥880		

## ◆飲み放題 1名さま ¥3,300

ビンビール(中ビン)、ハイボール、芋焼酎、麦焼酎、ワイン(赤・白)  
ビールテイスト飲料、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

飲み放題のお時間は、最初の組が注文してから最終の組が注文後、1時間となっております。  
※上記の料金には、お料理は含まれておりません。

◆表示料金には消費税が含まれております。◆産地情報については店員におたずねください。※お米は国産を使用しています。  
※内容は一例です。料理内容に変更になる場合がございます。詳しくはお問合せください。(写真は4名盛りになります。)※飲み放題のみのご利用をご遠慮いただいております。  
・当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入れ先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

# 東・西レストラン

## Restaurant Tea Party ¥700



### レストラン ティー パーティープラン

コーヒー  
小菓子

ホットコーヒー・ウーロン茶  
ミニドーナツ・カヌレ

2組からご予約承ります。お気軽にスタッフにお申しつけください。

コーヒー・ウーロン茶はセルフサービスとなります。

※会場はレストラン内になります。Seibu Prince Global Rewards ダイヤモンド・プラチナ会員様（アプリ限定）ゴルフ場ドリンクサービスでのご注文は対象外となります。

◆表示料金には消費税が含まれております。◆産地情報については店員におたずねください。

・当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

・お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

・Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

・当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

・At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

・当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

・The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.