



〈ラグーン貸切!デザートビュッフェ付き〉  
**企業向けパーティプラン**

フルコースプラン

CREARGE RESORT



※画像はイメージです

企業や学校の歓迎会・送別会・謝恩会、創立記念パーティなどにおすすめ!

ラグーンを貸切って、ラグジュアリーで特別で記念に残るパーティを。  
 非日常感のある上質な会場で、楽しい時間をお過ごしください。

**ラグーン貸切フルコースプラン ¥9,000** (税・サービス料込) 最低ご利用20名様～

プラン内容

お料理・フリードリンク  
 会場使用料(2時間) / 貸切バス送迎・マイク2本・プロジェクター&スクリーン使用料込み

FREE DRINK フリードリンク

ビール / ウイスキー / 焼酎 (米・麦・芋) / ウーロン茶 / オレンジジュース /  
 アップルジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャーエール

+ ¥500 ワイン / ノンアルコールビール

+ ¥1000 ワイン / ノンアルコールビール / カシス / ジン / ウォッカ

DESSERT BUFFET デザートビュッフェメニュー例

フルーツタルト / キャラメルプリン / プラリネマカロン / テリーヌショコラ /  
 ビスタチオのクッキーサンド / プチシュークリーム /  
 ブルーベリーのレアチーズケーキ / 和栗のモンブラン / ミニパフェ などから7種

OPTION オプション

- ご利用が2時間以上の場合は、延長料が発生いたします。
- 映像演出、花束・ギフト・送迎バス等の手配も可能です。

MENU メニュー

hors d'oeuvre froids 冷製オードブル	鱈のニクイ 春野菜のマリネ
hors d'oeuvre chauds 温製オードブル	十六穀米のリゾット 帆立貝のグリエとボルチーニクリームソース
soupe スープ	春野菜の茶碗蒸し 桜エビの餡
poisson 魚料理	桜ダイのキャラメリゼ 阿蘇米のガレット
viande 肉料理	国産牛フィレ肉のグリエ 筍のバリゲール(軽い煮込み)と 山菜のフリットソースベルシエ
riz ライス	花ちらし寿司(春野菜と魚介中心に)
dessert デザート	デザートビュッフェ7種
pain パン	パン2種

※上記以外のプランもご予算に応じてご提案できますので、まずはお問合せください。※季節によって食材や内容を変更する場合がございます。  
 ※表示価格はすべて消費税・サービス料・室料が含まれており、1名様あたりの価格となります。

お問合せ

CREARGE RESORT 096-338-3030 平日11:00-18:00 | 土日祝 9:00-18:00 | 毎週火曜日休館





<ラグーン貸切!デザートビュッフェ付き>  
**企業向けパーティプラン**  
 卓盛りプラン  
**CREARGE RESORT**



※画像はイメージです

企業や学校の歓迎会・送別会・謝恩会、創立記念パーティなどにおすすめ!

ラグーンを貸切って、ラグジュアリーで特別で記念に残るパーティを。  
非日常感のある上質な会場で、楽しい時間をお過ごしください。

**ラグーン貸切卓盛りプラン ¥6,500** (税・サービス料込) 最低ご利用20名様～

<p><b>プラン内容</b></p>	<p>お料理・フリードリンク 会場使用料(2時間) / 貸切バス送迎・マイク2本・プロジェクター&amp;スクリーン使用料込み</p>														
<p><b>FREE DRINK</b> フリードリンク</p>	<p>ビール / ウイスキー / 焼酎(米・麦・芋) / ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャーエール</p> <p><b>+ ¥500</b> ワイン / ノンアルコールビール</p> <p><b>+ ¥1000</b> ワイン / ノンアルコールビール / カシス / ジン / ウォッカ</p>														
<p><b>DESSERT BUFFET</b> デザートビュッフェメニュー例</p>	<p>フルーツタルト / キャラメルプリン / プラリネマカロン / テリーヌショコラ / ビスタチオのクッキーサンド / プチシュークリーム / ブルーベリーのレアチーズケーキ / 和菓のモンブラン / ミニパフェ などから5種</p>														
<p><b>OPTION</b> オプション</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ご利用が2時間以上の場合は、延長料が発生いたします。</li> <li>● 映像演出、花束・ギフト・送迎バス等の手配も可能です。</li> </ul>														
<p><b>MENU</b> メニュー</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">hors d'oeuvre froids 冷製オードブル</td> <td style="padding: 5px;">桜ダイのカルパッチョ 春野菜のマリネ 柚子胡椒のビネグレット</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">salade サラダ</td> <td style="padding: 5px;">サラダニソワーズ フレッシュマトのアンチョビソース</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">hors d'oeuvre chauds 温製オードブル</td> <td style="padding: 5px;">新タマネギのブルーテ(個々盛り)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">poisson 魚料理</td> <td style="padding: 5px;">季節鮮魚のボワレと春野菜のフリット ノワセットソース</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">viande 肉料理</td> <td style="padding: 5px;">豚肩ロースのロースト グリル野菜とシュールーージュのマリネ</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">riz ライス</td> <td style="padding: 5px;">海鮮花ちらし寿司</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">dessert デザート</td> <td style="padding: 5px;">デザートビュッフェ5種</td> </tr> </table>	hors d'oeuvre froids 冷製オードブル	桜ダイのカルパッチョ 春野菜のマリネ 柚子胡椒のビネグレット	salade サラダ	サラダニソワーズ フレッシュマトのアンチョビソース	hors d'oeuvre chauds 温製オードブル	新タマネギのブルーテ(個々盛り)	poisson 魚料理	季節鮮魚のボワレと春野菜のフリット ノワセットソース	viande 肉料理	豚肩ロースのロースト グリル野菜とシュールーージュのマリネ	riz ライス	海鮮花ちらし寿司	dessert デザート	デザートビュッフェ5種
hors d'oeuvre froids 冷製オードブル	桜ダイのカルパッチョ 春野菜のマリネ 柚子胡椒のビネグレット														
salade サラダ	サラダニソワーズ フレッシュマトのアンチョビソース														
hors d'oeuvre chauds 温製オードブル	新タマネギのブルーテ(個々盛り)														
poisson 魚料理	季節鮮魚のボワレと春野菜のフリット ノワセットソース														
viande 肉料理	豚肩ロースのロースト グリル野菜とシュールーージュのマリネ														
riz ライス	海鮮花ちらし寿司														
dessert デザート	デザートビュッフェ5種														

※上記以外のプランもご予算に応じてご提案できますので、まずはお問合せください。※季節によって食材や内容を変更する場合がございます。  
※表示価格はすべて消費税・サービス料・室料が含まれており、1名様あたりの価格となります。※最低ご利用人数を設けております。

お問合せ **CREARGE RESORT 096-338-3030** 平日11:00-18:00 | 土日祝 9:00-18:00 | 毎週火曜日休館