



企業・団体向け パーティプラン

コースプラン

四季の丘 seasons with
Maison de Forest



※画像はイメージです

楽しくテーブルを囲む宴席に、結婚式場ならではの贅沢な美食を堪能！

社内イベントや懇親会にもおすすめ！熊本食材をベースにしたお料理と
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。

企業・団体向けパーティプラン ¥10,000 (税込) 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) / 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

ノンアルコール

ノンアルコールビール /
ノンアルコールカクテル
・シャーリーテンブル〈グレナデン・ジンジャー〉・サンセット〈グレナデン・グレープフルーツ〉
・シンデレラ〈パイナップル・オレンジ〉・パイナップルトニック〈パイナップル・トニックウォーター〉
・マンゴートニック〈マンゴー・トニックウォーター〉

ソフトドリンク

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 /
赤葡萄ジュース / 白桃ジュース / コーラ / ジンジャーエール

アルコール

ビール / 白ワイン / 赤ワイン / 米焼酎 / 芋焼酎 / 麦焼酎 / ウイスキー /
カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)

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

amuse
アミューズ

シェフのおまかせアミューズ

entrée
前菜

オードヴル・バリエ ～ 5種のアントレ ～

soupe
スープ

合鴨と季節野菜のコンソメスープ

poisson
魚料理

真鱈のボワレ エクラゼポテトソースブルノワゼット

viande
肉料理

熊本県産和牛ロース肉のボワレ 季節の野菜添え
トリュフソース

dessert
デザート

ホワイトチョコのムースグラッセ ベリーのソース
【+¥1,000で、デザートビュッフェに変更可能】

pain/tea
パン・お茶

シェフおまかせパン / 阿蘇茶

※表示価格は消費税・室料が含まれており、1名様あたりの価格となります。上記税込価格にサービス料として15%頂戴いたします。
※季節によって食材や内容を変更する場合がございます。※最低ご利用人数を設けております。詳しくは担当者までお問合せください。

お問合せ

四季の丘 seasons with
Maison de Forest

096-325-0025 平日11:00-18:00 | 土日祝 9:00-19:00 | 毎週水曜日休館