

🍴 Buffet パーティー料理

ビュッフェスタイル

1名様 4,501円よりご予算に合わせてお作りいたします
ご用途、ご年齢層、ご要望などお知らせください

【30名様メニュー例】

4,500 円 (5,445 円) オードブル スモークサーモン シーフードサラダ パスタ料理 温製肉料理 フライドチキン ソーセージ盛り合わせ サンドウィッチ 焼きそば 揚物盛り合わせ 握り寿司巻き寿司 フルーツ	6,500 円 (7,865 円) オードブル スモークサーモン 冷製肉料理 焼サンドウィッチ パスタ料理 温製魚料理 温製肉料理 中華点心 揚物盛り合わせ 握り寿司 茶そば デザート フルーツ	8,500 円 (10,285 円) スモークサーモン シーフードサラダ 温製魚料理 温製鴨料理 温製牛フィレ料理 温製中華料理 パスタ料理 中華点心 焼物・揚物盛り合わせ 造り盛り合わせ 握り寿司 茶そば デザート フルーツ コーヒー
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

着席スタイル

1名様 5,500円よりご予算に合わせてお作りします
着席ブッフェではご出席人数分のお料理のオーダーをお願いしております

【30名様メニュー例】

5,500 円 (6,655 円) スモークサーモン 冷製中華料理 シーフードサラダ サンドウィッチ 温製魚料理 温製肉料理 揚物盛り合わせ 握り寿司巻き寿司 フルーツ	7,500 円 (9,075 円) オードブル3種盛り合わせ スモークサーモン シーフードサラダ 冷製肉料理 温製中華料理 温製肉料理 中華点心 造り2種盛り合わせ 揚物盛り合わせ 握り寿司 フルーツ デザート	9,500 円 (11,495 円) オードブル5種盛り合わせ 冷製肉料理 生ハムと小海老のサラダ 温製魚料理 温製肉料理 中華点心 造り3種盛り合わせ 天ぷら盛り合わせ 上握り寿司 フルーツ デザート コーヒー
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 季節や食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます
- 食品アレルギー、その他食材の情報につきましてはスタッフまでお問い合わせ下さいませ
- () 内はサービス料10%と消費税10%を含めた価格表示となります

🍴 Course コース料理

フランス料理コース

5,500円よりご予算に合わせてお作りいたします
ご要望がございましたらどうぞお気軽にご相談ください

5,500 円 (6,655 円) オードブル スープ 魚料理 肉料理 デザート コーヒー パン	7,500 円 (9,075 円) オードブル スープ 魚料理 肉料理(牛肉) デザート コーヒー パン	9,500 円 (11,495 円) アミューズ オードブル スープ 魚料理 シャベット 肉料理(牛肉) デザート コーヒー パン
---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

四季の日本料理コース

お食事は 御飯・麺のどちらかをお選びいただけます
焼物と揚物はひと皿の「盛り合わせ」でご提供いたします

5,500 円 (6,655 円) 前 菜 吸 物 造 里 煮 物 焼 物 蒸 物 食 事 甘 味 ほうじ茶又はコーヒー	7,500 円 (9,075 円) 前 菜 吸 物 造 里 蒸 物 焼 物 揚 物 食 事 甘 味 ほうじ茶又はコーヒー	9,500 円 (11,495 円) 前 菜 吸 物 造 里 煮 物 お凌ぎ 焼 物 揚 物 蒸 物 握り寿司 甘 味 ほうじ茶又はコーヒー
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

和洋折衷料理コース

華やかな西洋料理と繊細な日本料理の良い所をほどよく 融合させたコースです

5,500 円 (6,655 円) オードブル 吸 物 造 里 肉料理 御 飯 留 椀 デザート コーヒー	7,500 円 (9,075 円) オードブル 吸 物 造 里 肉料理(牛肉) 御 飯 留 椀 デザート コーヒー	9,500 円 (11,495 円) アミューズ オードブル 吸 物 造 里 肉料理(牛肉) 御 飯 留 椀 デザート コーヒー
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Drinks

お飲物

● ビール (中瓶)	650 円	(787 円)
● 日本酒 (1合)	500 円	(605 円)
● 冷酒 (300ml)	900 円	(1,089 円)
● 麦焼酎	3,000 円	(3,630 円)
● 芋焼酎	3,500 円	(4,235 円)
● ウイスキー	5,500 円	～ (6,655 円)
○ 赤・白ワイン	3,000 円	～ (3,630 円)
★ スパークリングワイン	3,500 円	(4,235 円)
● ノンアルコールビール	500 円	(605 円)
● ジュース	250 円	(303 円)
● ウーロン茶	250 円	(303 円)
● コーラ	300 円	(363 円)
● ジンジャーエール	300 円	(363 円)
● 炭酸水	400 円	(484 円)

2 時 間 制	フリードリンク A ●	2,200 円	(2,662 円)
	(ビール・日本酒・冷酒・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・ノンアルコールビール・ジュース・ウーロン茶・炭酸水・コーラ・ジンジャーエール)		
	フリードリンク B ○	2,400 円	(2,904 円)
	A + ワイン (赤・白)		
	フリードリンク C ★	2,700 円	(3,267 円)
	A + ワイン (赤・白)・スパークリングワイン・カクテル		

Luncheon

会議食

幕の内弁当	1,400 円	(1,694 円)
幕の内弁当(吸物付)	2,000 円	(2,420 円)
松花堂弁当(吸物付)	2,500 円	～ (3,025 円)
市松弁当(吸物付)	4,400 円	(5,324 円)
コーヒー・紅茶 (ホット・アイス)	350 円	(424 円)
ウーロン茶・ジュース (ゴブレット)	350 円	(424 円)
ケーキ	650 円	～ (787 円)
ミネラルウォーター(ペットボトル) 350ml/500ml	230/250 円	(278/303 円)
緑茶(ペットボトル) 350ml/600ml	230/250 円	(278/303 円)

Food booth

模擬店料理

〈設置料〉

10,000円 (11,000円)

*50名様より承ります

握り寿司	1,500 円	～ (1,815 円)
ミニステーキ	1,700 円	(2,057 円)
海鮮ソテー	1,700 円	～ (2,057 円)
ローストビーフ	1,900 円	～ (2,299 円)
茶そば	500 円	～ (605 円)

Flower arrgt

装花

ゲストテーブル装花	3,000 円	～ (3,630 円)
料理卓装花	10,000 円	～ (12,100 円)
壺花	15,000 円	～ (18,150 円)
スタンド花	15,000 円	～ (16,500 円)
花束	5,000 円	～ (5,500 円)

Direction

演出

コンパニオン	18,000 円	～ (19,800 円)
エレクトーン・ピアノ演奏	40,000 円	～ (44,000 円)
プロ司会者	63,000 円	～ (69,300 円)
樽酒 (1斗～)	65,000 円	(78,650 円)
通信カラオケ	13,000 円	(15,730 円)
吊り看板	35,000 円	～ (38,500 円)
席札	150 円	(165 円)

2024.4.1 改定

- ()内は 消費税10%とサービス料10%を含めた価格表示です
- 概要打ち合わせは1カ月前までにお問い合わせください
- 最終打ち合わせは10日前迄、人数の変更は4日前迄にお問い合わせください

BANQUET

Price List

ご宴会料金表

● お問い合わせ・ご予約/受付時間 10:00~19:00

☎ 03-5676-5511

☎ 03-5676-5512

✉ funabori@matsuya-salon.com



〒134-0091 東京都江戸川区船堀4-1-1 タワーホール船堀 2F

船堀マツヤサロン



江戸川区内へのケータリングサービスも承っております。詳細についてはお問合せ下さい