

ご宴会付帯品のご案内

OPTION

設営/備品

ステージ設営費	Y22,000
ホワイトボード	Y1,100
金屏風	Y11,000
ジョーゼット	Y22,000
立看板	Y25,300
吊看板(会場により価格変動)	Y44,000
紙製吊看板	Y19,800
式次第	Y19,800
模擬店設営費	Y25,300
ダンスパネル(1枚/920×920)	Y1,100

音響/映像他

配信音声ケーブル	Y5,500
音響照明設備費	Y22,000
インターネット回線(1ギガ)	Y16,500
有線マイク	Y1,100
ワイヤレスマイク	Y3,300
講演者用マイク	Y5,500
ピンマイク	Y3,300
スクリーン(100inch)	Y11,000
(120inch)	Y22,000
(150inch)	Y49,500
(200inch)	Y60,500
液晶プロジェクター(3000ルーメン)	Y33,000
(5000ルーメン)	Y55,000
液晶モニター(50inch)	Y33,000
DVDプレーヤー	Y11,000
レーザーポインター	Y3,300
HDMIケーブル	Y1,100
録音(SDカード)	Y5,500

装花

元卓用装花(立食)	Y33,000～
卓上装花	Y3,300～
スタンド装花	Y22,000～
壺花	Y22,000～
花束	Y5,500～

余興/演出

コンパニオン(洋装2h)	Y17,600
(和装2h)	Y19,800
グランドピアノ(使用料)	Y19,800
ピアノ調律	Y27,500
司会者(2h)	Y88,000
通信カラオケ	Y11,000

印刷

招待状一式	Y550～
印刷版代	Y5500～
招待状宛名筆耕料	Y330
メニュー表	Y385～
席札(一行書き)	Y275～
L字プレート(片面一行書き)	Y385～
L字プレート(両面一行書き)	Y605～
名札(一行書き)	Y275～

その他

記念写真	オーダー内容により
胸章(大/中/小)	Y1,600～
升(一合)	Y1,400～
升焼印	Y22,000～
ホテル特製ブランドケーキ(1本)	Y1,870
前垂れ	Y330～

※上記料金は税込です。
※サイズ単位はすべてmm(ミリメートル)です。
※詳しくはスタッフまでお問合せください。



ホテルまでのアクセス

■車をご利用の場合

JR「千葉駅」東口より徒歩9分
京成千葉線「千葉中央駅」より徒歩7分
千葉都市モノレール1号線「葎川公園駅」より徒歩2分

■車をご利用の場合

京葉道路「穴川IC」より15分

■空港からのご利用の場合

成田空港からJR成田線ご利用で約1時間10分
(JR「千葉駅」下車)

お問合せ・ご予約は、こちらから

〈代表番号〉

Tel: 043-306-6322
Mail: royalpines-chiba@solarehotels.com

〈宴会直通〉

Tel: 043-306-8378
Mail: rpchiba-enkai@solarehotels.com

Fax: 043-306-8375



ROYAL PINES HOTEL
CHIBA

〒260-0013 千葉県千葉市中央区中央1-11-1
www.solarehotels.com/hotel/chiba/royalpines-chiba/



ROYAL PINES HOTEL
CHIBA

SEASONAL PARTY PLAN

期間限定パーティープラン



SEASONAL PARTY PLAN

厳選した食材とシェフの技が織りなすグルメの数々。華やかなパーティーを、より一層楽しむためのプランをご用意いたしました。

Aプラン お一人様 ¥7,000

卓盛メニュー

- ・スパイシーな寒鰯とクスクスミモザ仕立て
- ・点心3種盛り
- ・海老のチリソース煮
- ・霧島純粋豚のロースト ジャガイモのグラタンとマスタードソース
- ・鶏肉と揚げ出し豆腐のみぞれ煮
- ・季節のデザート
- ・コーヒー

ビュッフェメニュー

冷製

- ・シャルキュトリの盛り合わせ
- ・海鮮ニース風サラダ カクテル仕立て

温製

- ・チキンのペンネグラタン
- ・特選牛のグリル 醤油ソース
- ・海老と帆立貝のアメリカネソース
- ・中華点心2種
- ・豚肩ロース肉のカツレツ
- ・ミラノ風
- ・ビーフストロガノフ
- ・温かい旬魚の煮おろし
- ・柚子胡椒の香り
- ・ローストポーク 蜂蜜と醤油の香り
- ・ナシゴレン
- ・鶏もも肉と林檎の
- ・ノルマンディーフリカッセ
- ・ザンギ&フライドポテト
- ・中華そば

デザート

- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー

Bプラン お一人様 ¥8,000

卓盛メニュー

- ・近海マグロのセサミ風味 クラッシュポテト添え
- ・帆立貝とツブ貝のココット焼き アヒージョ風
- ・旬の天ぷら三種盛りと九十九里の塩
- ・特選牛のロースト 山葵のソースで
- ・五目チャーハン
- ・季節のデザート
- ・コーヒー

ビュッフェメニュー

冷製

- ・シャルキュトリの盛り合わせ
- ・海鮮セビーチェマリネのサラダ仕立て

温製

- ・サーモン・ニョッキ・キノコのグラタン
- ・国産牛サーロインのグリル
- ・西洋山葵ソース
- ・大海老のチリソース煮
- ・中華点心3種
- ・照り焼きチキンピザ
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・ブルギニョン風
- ・ガーリックトントキに温野菜を添えて
- ・温かい旬魚の煮おろし
- ・柚子胡椒の香り
- ・ローストポーク 蜂蜜と醤油の香り
- ・鶏もも肉と林檎のノルマンディーフリカッセ
- ・魚介と香草バターのパイ包み焼き
- ・ザンギ&フライドポテト
- ・濃厚味噌ラーメン
- ・ボキと特製出汁茶漬

デザート

- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー

Cプラン お一人様 ¥10,000

コースメニュー

- ・クレープに乗せた寒鰯と百合根のムース 香草エッセンス
- ・カリフラワーのポタージュスープ
- ・真鯛のボワレ
ダーズリン香る蜂蜜ソースと林檎のコンポートを添えて
- ・国産牛サーロインのロースト 山葵のソースで
- ・季節のデザート
- ・パン ・コーヒー

ビュッフェメニュー

冷製

- ・オードブルの盛り合わせ
- ・海鮮セビーチェマリネのサラダ仕立て

温製

- ・ソーセージと豚肉のカスレ風グラタン
- ・国産牛サーロインのグリル
- ・西洋山葵ソース
- ・大海老のチリソース煮
- ・中華点心3種
- ・照り焼きチキンピザ
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・ブルギニョン風
- ・ロース豚の葱味噌焼き
- ・温かい旬魚の煮おろし
- ・柚子胡椒の香り
- ・蜂蜜でマリネした豚肩肉のロースト
- ・鶏もも肉と林檎のノルマンディーフリカッセ
- ・魚介と香草バターのパイ包み焼き
- ・焼き鳥
- ・濃厚味噌ラーメン
- ・ボキと特製出汁茶漬
- ・麻婆豆腐

デザート

- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー

飲み放題プラン

Aプラン お一人様 ¥2,500

ビール/焼酎/ウイスキー/
カクテル(2種)/各ソフトドリンク

※飲み放題は、1時間30分でラストオーダーとなります。※飲み放題プランの料金には、お飲み物、サービス料、税金が含まれております。※パーティーは2時間以内とさせていただきます。※飲み放題延長の場合は、30分につきお一人様¥500の追加料金がかかります。※ノンアルコールビールは別途金額でご準備可能でございます

Bプラン お一人様 ¥2,800

ビール/焼酎/ウイスキー/ワイン(赤/白)/
カクテル(2種)/各ソフトドリンク



各宴会場WiFi接続完備 ※和室宴会場除く

WiFi接続にはパスワードが必要になります。予めお問い合わせください。ご利用は無料です。※画像はイメージです。※表示料金には、宴席料・税金・サービス料が含まれています。※料理プランの料金には、お飲物は含まれておりません。※ビュッフェプランは30名様より、コース&卓盛プランは20名様より承ります。※プランのご利用は2時間までとさせていただきます。以降30分ごとにお一人様¥500(税・サ込)の延長料金をいただきます。

※仕入れの都合により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。※お迎え用のバスは別途ご依頼ください。(料金別途)