

¥10,000 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

Appetizer

鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーヴィネグレット

Soup

金華ハムとトマトの冷製上湯スープ

Fish

海老のチリソース

Main

特製 黒酢豚

Rice

塩麻婆豆腐とライス

Dessert

ココナッツスープマンゴーソルベ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

スモークサーモンと旬菜のサラダ仕立て
昆布ビネグレット

Soup

ヴィシソワーズ

Fish

鮮魚の香草パン粉焼き
ジンジャートマトソース

Main

国産豚ロース
玉葱のバルサミコソース

Rice

鶏のリゾット

Dessert

バニラパンナコッタ ベリーソース

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… FREE DRINK ……

ビール

レモンサワー

ウイスキー

ストレート/ロック/ハイボール/ジンジャーハイボール

赤ワイン 白ワイン

紹興酒

ストレート/ロック/燗

ドラゴンウォーター/ドラゴンハイボール/ドラゴンフィズ

カクテル 2種

ジン/ピーチ

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥12,800 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

Appetizer

鯉の薫焼き
焼き茄子と紅油ソース

Hot Appetizer

鰻と根セロリ 米のソース

Soup

金華ハムとトマトの冷製上湯スープ

Fish

海老のチリソース

Main

特製 黒酢豚

Rice

塩麻婆豆腐 白米

Dessert

マンゴープリン

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

紅ズワイ蟹と焼き茄子
旬菜の白和え 柚子の香り

Soup

鴨饅頭と手火山家出汁

Fish

鮮魚の酒蒸しとあおさ

Main

渥美うまみ豚のグリル
甘醤油と花穂

Rice

鮭といくらの炊き込みご飯

Dessert

メロンとフロマージュムース
檸檬ジュレ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール レモンサワー

赤ワイン 白ワイン ロゼワイン

ウイスキー

ストレート/ロック/ハイボール/ジンジャーハイボール

紹興酒

ストレート/ロック/燗

ドラゴンウォーター/ドラゴンハイボール/ドラゴンフィズ

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

カクテル 3種

カシス/ジン/ピーチ

ノンアルコール

ビール/カクテル2種

ジンジャーエール オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ジャスミンティー 烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥15,000 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

Appetizer

鯉の薫焼き
焼き茄子と紅油ソース

Hot Appetizer

鰻と根セロリ 米のソース

Soup

金華ハムとトマトの冷製上湯スープ

Fish

渡り蟹のチリソース

Main

近江牛脛肉の広東風煮込み

Rice

トリュフ炒飯

Dessert

苺のムース
ラズベリーバニラのシャーベット

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

紅ズワイ蟹と焼き茄子
鮮魚と唐墨 山葵レモンソース
旬菜の白和え 柚子の香り

Soup

鴨饅頭と手火山家出汁

Fish

甘鯛の鱗揚げとあおさのり

Main

国産牛サーロイン
甘醤油と花穂

Rice

料亭河文の味 胡麻鯛茶漬け

Dessert

メロンとフロマージュムース
檸檬ジュレ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… FREE DRINK ……

スパークリングワイン

ビール レモンサワー

赤ワイン 白ワイン ロゼワイン

ウイスキー

ストレート/ロック

ハイボール/ジンジャーハイボール

紹興酒

ストレート/ロック/燗

ドラゴンウォーター/ドラゴンハイボール/ドラゴンフィズ

梅酒

ストレート/ロック

梅酒ウーロン/梅酒オレンジ/梅酒ソーダ

日本酒 芋焼酎 麦焼酎

カクテル 3種

カシス/ジン/ピーチ

ノンアルコール

ビール/赤ワイン/白ワイン/カクテル4種

ジンジャーエール オレンジジュース

グレープフルーツジュース ジャスミンティー

烏龍茶 炭酸水



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

LUNCH ¥5,000 PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

..... MODERN CHINESE

Appetizer

鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーヴィネグレット

Soup

金華ハムとトマトの冷製上湯スープ

Main

特製 油淋鶏

Rice

トリュフ炒飯

Dessert

バスクチーズケーキ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

..... DRINK

＊下記よりおひとり様1杯お選びいただけます。

ジャスミンティー

烏龍茶

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

..... OPTION

アルコールドリンクに変更 ¥500 (税・サービス料込)

ソフトフリースドリンク ¥1,200 (税・サービス料込)

ジャスミンティー / ジンジャーエール / 烏龍茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

アルコールフリースドリンク ¥2,500 (税・サービス料込)

ビール / レモンサワー / ウイスキー / 赤ワイン / 白ワイン / 紹興酒 / カクテル2種
ジンジャーエール / 烏龍茶 / オレンジジュース



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥10,000 BUFFET PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

チャイニーズカルパッチョ
チャイニーズチキンサラダ
湯葉海月

肉焼売 / 海老蒸し餃子

上湯スープ

油淋鶏 / 肉団子黒酢ソース
海老のチリソース

塩麻婆豆腐
マッサマンカレー
ライス

杏仁豆腐
胡麻団子
マンゴープリン

…… FREE DRINK ……

ビール

レモンサワー

ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

赤ワイン 白ワイン

紹興酒
ストレート / ロック / 燗
ドラゴンウォーター / ドラゴンハイボール / ドラゴンフィズ

カクテル 2種
ジン / ピーチ

ジンジャーエール
オレンジジュース

烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。

■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥12,800 BUFFET PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

棒々鶏 特製胡麻ソース
チャイニーズカルパッチョ
チャイニーズチキンサラダ
湯葉海月

肉焼売 / 海老蒸し餃子
上湯スープ
油淋鶏 / 肉団子黒酢ソース
海老のチリソース

塩麻婆豆腐
マッサマンカレー
ライス

フルーツマリネ
桃饅頭
杏仁豆腐
胡麻団子

…… JAPANESE WESTERN ……

スモークサーモンサラダ仕立て
ローストビーフ玉葱のバルサミコソース
焼き茄子と紅ズワイ蟹 旨味ジュレ
鮮魚と唐墨のタルターレ

トリュフポテト / 清し汁
海老胡麻豆腐
名古屋コーチン 西京味噌焼き
本日鮮魚 焦しバターソース
牛タンの割烹煮込み

ちらし寿司
鰻の土鍋ご飯

フルーツマリネ
あんバターどら焼き
アールグレーマカロン
抹茶汁粉

…… FREE DRINK ……

スパークリングワイン
ビール レモンサワー
赤ワイン 白ワイン ロゼワイン

ウイスキー
ストレート/ロック/ハイボール/ジンジャーハイボール
紹興酒
ストレート/ロック/燗
ドラゴンウォーター/ドラゴンハイボール/ドラゴンフィズ

日本酒
芋焼酎 麦焼酎

カクテル 3種
カシス/ジン/ピーチ

ノンアルコール
ビール/カクテル2種

ジンジャーエール オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジャスミンティー 烏龍茶



■メニュー内容はサンプルでございます。食材入荷の兼ね合いにより、内容が予告なく変更になる場合がございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

CONFERENCE PRICE LIST

お食事なしで会議室としてご利用いただくプランです。ご利用時間やレイアウトなどご要望に応じます。
また、会議をスクール形式、お部屋を変えて懇親会は円卓などで、お食事と組み合わせてのご利用も可能です。



THE CONDER HALL

ザ コンダーホール

..... 会場費

¥242,000

(税サ抜価格¥200,000)

スクール形式:108名様／円卓:152名様



THE DINING ROOM

ザ ダイニング ルーム

..... 会場費

¥181,500

(税サ抜価格¥150,000)

スクール形式:84名様／円卓:120名様



THE LIVING ROOM

ザ リビング ルーム

..... 会場費

¥121,000

(税サ抜価格¥100,000)

スクール形式:48名様／円卓:66名様



THE CLASSIC ROOM

ザ クラシック ルーム

..... 会場費

¥72,600

(税サ抜価格60,000)

スクール形式:24名様／円卓:36名様

※こちらの会場にはマイク設備、音響設備はございません。



THE MUSIC ROOM

ザ ミュージック ホール

..... 会場費

¥96,800

(税サ抜価格¥80,000)

シアター形式:120名様

※こちらの会場はシアター形式のみの
ご案内とさせていただきます。

※料金に含まれるもの 会場利用料(2時間)／ホワイトボード利用料／プロジェクター&スクリーン利用料／マイク利用料／コーヒーorミネラルウォーター

OPTION

オプションメニューも多数取り揃えてございます。お問い合わせください。(表示価格は税込価格です)

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|
| ■プロジェクター&スクリーン..... ¥33,000 | ■ステージ手配 ¥33,000 | ■お花束..... ¥3,300～ | ■卓上装花 ¥5,500～ |
| ■吊り看板 ¥32,890～ | ■ホワイトボード ¥11,000 | ■レセプタント ¥18,700～ | ■芸舞妓(3名1組) ¥121,500～ |