

¥10,000 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

…… MODERN CHINESE ……

Appetizer

鮮魚のチャイニーズカルパッチョ

Soup

帆立と紅ズワイ蟹のスープ

Fish

鮮魚の中華蒸し

紅椒香るクリームソース

Main

香母酢 油淋鶏

Rice

トリュフ炒飯

Dessert

マロンのパンナコッタ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

鮮魚のカルパッチョ

檸檬ビネグレット

Hot Appetizer

鴨のシューファルシ

トマトジンジャー

Soup

マッシュルームポタージュ

Fish

鮮魚のオープン焼き

焦しバターソース 梅と山椒

Main

国産豚ロース

玉葱のバルサミコソース

Dessert

マロンのパンナコッタ

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

芋焼酎 麦焼酎

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

あわびの紹興酒ソース
トマトの杏露酒漬け / 蒸し鶏

Soup

帆立と紅ズワイ蟹のスープ

Hot Appetizer

海老のマヨネーズソース

Fish

甘鯛の鱗揚げ
青花椒香る上湯ソース

Main

山崎さんの黒酢豚と木苺

Rice

塩麻婆豆腐と白米

Dessert

洋梨のベリーヌ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

寒鰯と唐墨のタルターレ
紅ズワイガニとアンディーブのサラダ

Soup

鴨饅頭と手火山家出汁

Fish

鮮魚の酒蒸し
サフラン香るヴァンプランソース

Main

国産牛の網焼き
旬菜の磯辺揚げと柚子餡

Rice

料亭河文 胡麻鯛茶漬け

Dessert

洋梨のベリーヌ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… FREE DRINK ……

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール 赤ワイン 白ワイン

レモンサワー コンダーティーサワー

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

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 1種

カシス

ノンアルコールビール

コンダーオリジナルノンアルコールカクテル

アールグレイレモネード

ジンジャーエール オレンジジュース

アップルジュース 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

あわびの紹興酒ソース
トマトの杏露酒漬け / 蒸し鶏

Hot Appetizer

山崎さんの黒酢豚

Soup

雲吞 金華豚 上湯スープ

Fish

鮮魚の中華蒸し 上海蟹とXO醤

Main

近江牛脛肉の広東風煮込み

Rice

トリュフ炒飯

Dessert

シャインマスカットとエルダーフラワーのジュレ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… JAPANESE WESTERN ……

Appetizer

寒鰯と唐墨のタルターレ
紅ズワイガニとアンディーブのサラダ

Hot Appetizer

フォアグラ寿司 青海苔ソース

Fish

甘鯛の鱗揚げ
サフラン香るヴァンプランソース

Main

黒毛和牛の網焼き
旬菜のカルトトッチョ あけがらし

Rice

料亭河文 海鮮ちらし

Dessert

シャインマスカットとエルダーフラワーのジュレ

Tea

コンダーハウスオリジナルティー

…… FREE DRINK ……

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール 赤ワイン 白ワイン

レモンサワー コンダーティーサワー

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

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 2種

カシス/ピーチ

ノンアルコールビール

コンダーオリジナルノンアルコールカクテル

ジャスミンピーチ/アールグレイレモネード

ジンジャーエール オレンジジュース

アップルジュース 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。

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

燕と青菜のクリームスープ

Main

香母酢 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

アップルジュース

..... 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 / アップルジュース

アルコールフリードリンク ¥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 / 芋焼酎 / 麦焼酎
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

紅ズワイ蟹の上湯スープ

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

芋焼酎 麦焼酎

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 ……

ローストビーフ 紹興酒ソース
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
紅ズワイ蟹の上湯スープ
油淋鶏 / 肉団子黒酢ソース
海老のチリソース

トリュフ炒飯
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 ……

鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース
ローストビーフ 玉葱のバルサミコソース
オリエンタルチキンサラダ
あいち牛のお寿司仕立て

トリュフポテト
ミネストローネ
鴨のシューファルシ トマトジンジャー
チキンフリット オリエンタルチリソース

本日の鮮魚 雲丹味噌焼き
牛タンの割烹煮込み

ちらし寿司
料亭 河文 鯛茶漬け

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 ……

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール 赤ワイン 白ワイン
レモンサワー コンダーティーサワー

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

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 1種
カシス

ノンアルコールビール
コンダーオリジナルノンアルコールカクテル
アールグレイレモネード

ジンジャーエール オレンジジュース
アップルジュース 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。

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など、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 HALL

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

※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～ |