

PARTY PLAN



THE CONDER HOUSE

1926

# ¥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

ズワイ蟹と青さのスープ

### Fish

鮮魚の中華蒸し  
上海蟹とXO醤

### Main

香母酢 油淋鶏

### Rice

トリュフ炒飯

### Dessert

愛玉子

### 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

ミルクパンナコッタ ベリーマリネ

### 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

ズワイ蟹と青さのスープ

### Hot Appetizer

海老のマヨネーズソース

### Fish

鮮魚の中華蒸し  
上海蟹とXO醤

### Main

山崎さんの黒酢豚と木苺

### Rice

塩麻婆豆腐と白米

### Dessert

春苺とライチジュレ ミルクジェラート

### 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

牛頬肉の赤ワイン煮込み

### Rice

料亭河文 胡麻鯛茶漬け

### Dessert

春苺とライチジュレ  
ミルクジェラート

### 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

### Soup

雲吞 金華豚 上湯スープ

### Hot Appetizer

山崎さんの黒酢豚

### 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

春苺とライチジュレ ミルクジェラート

### 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

牛頬肉の赤ワイン煮込み

### Rice

料亭河文 海鮮ちらし

### Dessert

春苺とライチジュレ  
ミルクジェラート

### 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

### Soup

ズワイ蟹と青さのスープ

### Main

香母酢 油淋鶏

### Rice

トリュフ炒飯

### Dessert

アッサムティーのカタラーナ

### 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 / アップルジュース

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 / 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

干焼蝦仁球

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

トリュフ炒飯

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

干焼蝦仁球 / 叉焼包

油淋鶏 / 肉団子黒酢ソース

海老のチリソース

紅ズワイ蟹の上湯スープ

塩麻婆豆腐 / 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

## …… 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~ |