



2025-2026

# 展示会 プラン

Booth at  
an exhibition



結婚式場ならではの  
上質な空間を活用  
規模に合わせて選べる会場として最適！



## このチラシを見ての ご予約特典

- 2時間の利用を2時間30分に延長
- マイク2本使用無料



タイプ	部屋名	面積 (㎡)	会議 (人)		レセプション (人)		基本料金 (円)
			シアター	スクール	ディナー (着席)	ピュッフェ (立食)	
ホール	フェリシオン	210.98	200	150	120	160	2時間：100000
ホール	フェリシア	81	120	90	50	60	2時間：50000
ホール	小ホール2F	28			20	30	2時間：30000
会議室	BR typeA	17.58		6			2時間：15000
会議室	BR typeB	13.67		6			2時間：15000



お城のような邸宅で、地元素材が奏でる感動の宴会プラン  
ヨーロッパな空間 × こだわりの地元食材

**BUFFET** ブッフェ 12品

<お一人様>

**6,000円** (税・サ込) **A**

ブッフェメニュー A

(冷製)

ニース風サラダ  
バケットサンド  
冷製ハムの盛り合わせ  
チーズ&クラッカー  
パーニャカウダー

(デザート)

カップケーキ  
ロールケーキ  
シフォン

(温製)

サーモンのポワレ 焦がしバターソース  
鶏の子キン南蛮 柴のタルタルソース  
ジャガイモのグラタン  
和風明太子クリームのショートパスタ



**BUFFET** ブッフェ 14品

<お一人様>

**7,500円** (税・サ込) **B**

ブッフェメニュー B

(冷製)

ニース風サラダ  
魚介のカルパッチョ  
バケットサンド  
冷製ハムの盛り合わせ  
チーズ&クラッカー  
パーニャカウダー  
鴨蕎麦

(デザート)

カップケーキ  
ムースケーキ

(温製)

豚のポワレ ブールヴァンソース  
森林鶏の子キン南蛮 柴のタルタルソース  
豚肩ロース肉のグリエ  
トマト風味のショートパスタ パルサミコクリーム  
岡山名物えびめし



**BUFFET** ブッフェ 17品

<お一人様>

**9,000円** (税・サ込) **C**

ブッフェメニュー C

(冷製)

ニース風サラダ  
サーモンマリネ ハニーマスタードソース  
蒸鶏とカッパリーニの棒棒鶏風  
ブティリースとサラミの盛り合わせ  
トマトとモッツァレラチーズ 生ハムのカプレーゼ  
魚介の南蛮風マリネ

(パン)

バケット  
カンパニュ  
etc

(デザート)

杏仁豆腐  
ロールケーキ  
カップケーキ

(温製)

本日のスープ  
サワラとホタテ貝のデュグレ風  
豚バラ肉の和風煮込み 大根のやわらか煮とごぼう添え  
牛肉のタリアータ 香味野菜とソース ジャポネーズ  
黄ニラ上海風焼そば  
祭りずし



**COURSE** コース 5品

<お一人様>

**7,000円** (税・サ込) **A**

コースメニュー A

(オードブル) 瀬戸内産 鯛のカルパッチョ  
リーフサラダとラビゴットの菜園仕立て

(スープ) 野菜のポタージュ

(メイン料理) (お魚料理 又は お肉料理お選びください)

お魚料理 メカジキのグリルとほたて貝のハーブパン粉焼き  
トマトクリーム

お肉料理 鶏もも肉のロースト  
マッシュポテトとグレービーソース

(パン)

(デザート) 旬のフルーツのマチエドニアとパナライス



**COURSE** コース 6品

<お一人様>

**8,500円** (税・サ込) **B**

コースメニュー B

(オードブル) 天使の海老・ハーブ香るサーモンカネロニ  
アボカトクリームのディップ

(スープ) 県産牛蒡のポタージュ 根菜チップ浮かべて

(メイン料理)

お魚料理 金目鯛のソテー とびっこ入りヴァンプランソース

お肉料理 国産豚フィレ肉のポアレ  
数種類のきのこをポテトを添えて  
ジャッスルソース

(パン)

(デザート) お抹茶のクリームブリュレ ミルクのジュラート



**COURSE** コース 7品

<お一人様>

**10,000円** (税・サ込) **C**

コースメニュー C

(アミューズ) 生ハム・アボカド・モッツァレラチーズの  
パートブリック包み

(アントレ) スモークサーモンとブティレギュームのジュレ  
カリフラワーのクリームスープと共に

(ドゥゼム) 鴨のローストと砂肝のコンフィ サラダムスクラン  
胡桃風味のピネグレット

(ヴィアンド) 牛フィレ肉と旬野菜のロースト 柚子味噌オランダーズ

(パン)

(デザート) パナコッタ 季節のフルーツとアイスクリーム



※画像は全てイメージとなります ※お料理は市場の状況により変更になる場合がございますので予めご了承ください ※その他ご希望がある場合はご相談ください

**FREE DRINK**  
フリードリンク付き

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・米・蕎麦・芋)/ウイスキー/ハイボール/梅酒/カクテル各種/and more  
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル各種/ジュース各種/コーヒー/紅茶/ウーロン茶/and more

ご予約・お問い合わせは **TEL.086-425-1555**

シャトー・ドウ・フェリシオン  
受付時間 11時~20時 <水曜定休>