



Château de Félicion

— シャトー・ドウ・フェリシオン —

2025-2026

忘・新年会 プラン

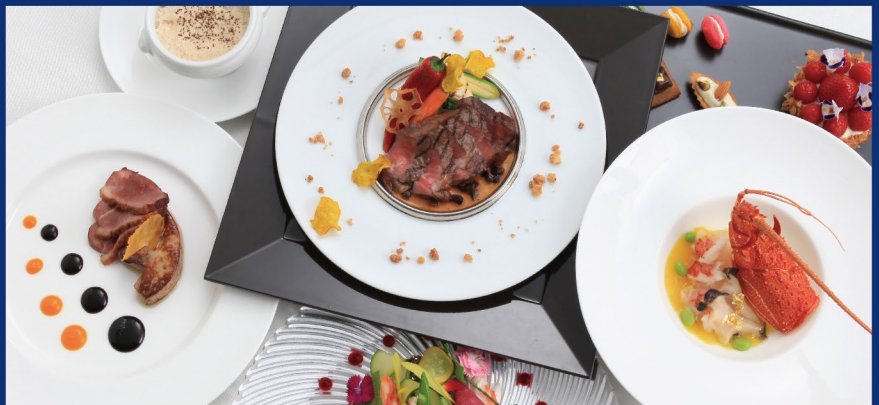
11月1日～1月31日



結婚式場ならではの料理とおもてなし
ゆく年・迎える年を素敵な宴会場で！

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
- プロジェクター利用無料



BUFFET

buffet

〔内容〕着席buffetまたは立食buffestail
フリードリンク

Aプラン	6,000/	お一人様 (税・サービス料込)
Bプラン	7,500/	お一人様 (税・サービス料込)
Cプラン	9,000/	お一人様 (税・サービス料込)

COURSE

course

〔内容〕コーススタイル フリードリンク

Aプラン	7,000/	お一人様 (税・サービス料込)
Bプラン	8,500/	お一人様 (税・サービス料込)
Cプラン	10,000/	お一人様 (税・サービス料込)



シャトー・ドウ・フェリシオン
倉敷市中央1丁目25-36 <倉敷市芸文館南>

営業時間 平日 11時～20時
土日祝 10時～20時 <水曜定休>

TEL.086-425-1555
E-mail: info@felicion.net

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)

ブッフェメニュー A

- ・彩り鮮やか 南仏ニース風サラダ
- ・しっとり旨み広がる 冷製ハムの盛り合わせ
- ・とろける美味しさ サーモンとアボカドのハニーマスタード仕立て
- ・ジューシーに仕上げた 豚バラしゃぶしゃぶと旬野菜の彩り揚げ
- ・季節を味わう 旬野菜のポタージュスープ
- ・定番人気！カリッとホクホク ポテトフライ&ジューシーソーセージ
- ・ふっくらやさしい味わい 白身魚の甘酢あんかけ
- ・九州名物！濃厚タルタルの チキン南蛮～炭漬けのアクセント～
- ・香ばしく炒め上げた 本格 上海風焼きそば
- ・デザート各種



BUFFET ブッフェ 14品

<お一人様>

7,500円 (税・サ込)

ブッフェメニュー B

- ・南仏仕立ての 彩りニース風サラダ
- ・とろける旨みの競演 生ハム・モッツアレラ・トマトのカブレゼ
- ・濃厚クリーミー サーモンとアボカドのハニーマスタード仕立て
- ・ジューシー食感 豚バラしゃぶしゃぶと香ばし揚げ野菜
- ・ほっこり優しい味わい とり団子と旬野菜のスープ
- ・定番人気！カリッとホクホク ポテトフライ&ジューシーソーセージ
- ・香ばしく焼き上げた サワラのポワレ～バター醤油ソース～
- ・サクサク香ばしい 豚のミラノ風カツレツ
- ・ビールにぴったり！ ジャーマンポテト風ピッツァ
- ・締めにおすすめ 紅茶漬け～和の優しいおだし～
- ・デザート各種



BUFFET ブッフェ 17品

<お一人様>

9,000円 (税・サ込)

ブッフェメニュー C

- ・彩り豊かな 南仏ニース風サラダ
- ・香り広がる 黄ニラとサーモンの生春巻き
- ・ワインに合う皿 シェルキュトリーとオリエンタルマリネサラダ
- ・爽やかな香ばしい サワラのたたき～和の旨み～
- ・アツアツ揚げたて！ フライ物・串盛り合わせ
- ・心も体も温まる 若鶏と冬野菜の旨だし鍋
- ・海の幸たっぷり エビとイカのピリ辛ソース炒め
- ・濃厚クリーミー ビーフストロガノフ～バターライス添え～
- ・香ばしく焼き上げた 豚のグリユ マスタードソース
- ・香ばしい一品 ジャーマンポテト風ピッツァ
- ・メにぴったり 鴨そば～香り立つ和だし仕立て～
- ・デザート各種



COURSE コース 5品

<お一人様>

7,000円 (税・サ込)

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オットの菜園仕立て
- 〈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は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バニラアイス



COURSE コース 6品

<お一人様>

8,500円 (税・サ込)

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
アボカドクリーム仕立て
- 〈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
数種類のきのこことポテトを添えて
ジャスールソース
- 〈パン〉
- 〈デザート〉 お抹茶のクレームブリュレ 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)

コースメニュー C

- 〈アミューズ〉 生ハム・アボカド・モッツアレラチーズの
バートブリック包み
- 〈アントレ〉 スモークサーモンとブティレギュムのジュレ
カリフラワーのクリームスープと共に
- 〈ドジャエム〉 鴨のローストと砂肝のコンフィ サラダムスクラン
胡桃風味のビネグレット
- 〈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
フリースタイル付き

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>