

VALUE MANAGEMENT Group Party & MICE

TOKYO 東京					
施設	バンケット	面積 (㎡)	天井高 (m)	最大収容人数	
				着席	立食
 THE GRAND GINZA 東京都中央区銀座6丁目10番1号 GINZA SIX 13階	THE GRAND GALLERY	211	2.9	140 7名×20卓	200
	THE GRAND 47	171.4	2.9	108	140
	THE GRAND VIP	62.9	2.9	40	50

KYOTO 京都					
施設	バンケット	面積 (㎡)	天井高 (m)	最大収容人数	
				着席	立食
 平安神宮会館 京都府京都市左京区岡崎西天王町97	栖鳳殿 seihou-den	324.4	2.5~3	180 6名×30卓	200
	迎賓殿 geihin-den	179.3	2.5~3	96 6名×16卓	120
	ロビーラウンジ	234.4	—	—	—
 FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT 京都府京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町180	GRAND BALL ROOM	315.3	4.9	168 7名×24卓	200
	GALLERY ROOM	157.2	2.4	90 6名×15卓	100
	VIP ROOM	67.3	2.4	40 8名×5卓	—
 AKAGANE RESORT KYOTO HIGASHIYAMA 1925 京都府京都市東山区下河原通高台寺塔之前 上の金園町400番1	AKAGANE	100	2.5~5.5	72	80
	HISUI	136.8	3~5.3	112 7名×16卓	120

OSAKA 大阪					
施設	バンケット	面積 (㎡)	天井高 (m)	最大収容人数	
				着席	立食
 大阪城西の丸庭園 大阪迎賓館 大阪府大阪市中央区大阪城2 (大阪城西の丸庭園内)	—	190.3	6.5	102 6名×17卓	120

KOBE 神戸					
施設	バンケット	面積 (㎡)	天井高 (m)	最大収容人数	
				着席	立食
 神戸迎賓館 邸宅レストラン ル・アン 兵庫県神戸市須磨区離宮西町2-4-1	鳳凰の間	75	2.9	72	80
	VIP ROOM	58	4.5	30	—
	THE VIZCAYA GARDEN	176	5.1	126 7名×18卓	130
 旧クルペ邸 セントジョージジャパン 兵庫県神戸市中央区北野町1-2-17	—	124	2.6	82	100
 北野異人館 旧レイン邸 兵庫県神戸市中央区北野町2-12-12	—	65.5	3.1	70	80

※円卓をご用意している会場は卓数を記載しております。

お食事プラン

シェフが食材の仕入れからこだわり、伝統的な技法を用いてつくりあげる、本格的なフレンチと京会席。
フルオリジナルメニューのご用意や、ローストビーフのカット・天婦羅など実演スタイルでのご提供、
デザートビュッフェへのアップグレードなど、ご宴席の目的に応じて選べるオプションもご用意しております。

ランチ

6,000円よりご案内

※平日のご利用の場合 ※税抜・サービス料込

ランチコース 5,000円
会場貸切使用料 1,000円

ディナー (フルコース)

10,000円よりご案内

※平日のご利用の場合 ※税抜・サービス料込

ディナーコース 6,000円
フリードリンク 3,000円
会場貸切使用料 1,000円

ディナー (ビュッフェ)

9,000円よりご案内

※平日のご利用の場合 ※税抜・サービス料込

ディナービュッフェ 5,000円
フリードリンク 3,000円
会場貸切使用料 1,000円

Full Course image



Buffet image



メニュー例

フルコース / 6,000円

FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT

オードブル 寒ぶりの柚子マリネ りんごと生胡椒の香り スープ 本日のスープ 魚料理 ほうぼうのソテー エッサンスドポワソン
冬葱のクリームと共に 肉料理 イベリコ豚肩ロースのコンフィ エキゾチックなモホピコンソース
デザート ベリーのブラマンジェ チェリーソース パン/コーヒー

和洋折衷コース / 6,000円

大阪城西の丸庭園 大阪迎賓館

オードブル 鶏むね肉の低温調理 御坊の香りと三つ葉のアクセント スープ 季節野菜のポタージュ
魚料理 ノルウェー産サーモンのボワレ 柚子風味のヴァン・ブラン・ソース 肉料理 仔牛フィレ肉のボワレ 金山寺みそ風味
デザート 抹茶のティラミスとフルーツの盛り合わせ パン/コーヒー

ビュッフェ / 5,000円

神戸迎賓館 邸宅レストラン ル・アン

冷製 冷製 プチオードブル2種 / サンドイッチ / 彩り野菜の特製サラダ / スモークサーモン ハーブのアクセント / シャルキ
トリー盛り合わせ グレックと共に / 魚介のマリネ 柑橘のエッセンス
温製 季節野菜のポタージュ / 近海魚と冬野菜のナージュ仕立て / 播州地鶏のロティ マスタードソース / 国産ブランドポーク
と根菜のポテ / 本日のパスタ料理 / スパニッシュオムレツ / 特製ビラフ

フリードリンク / 3,000円

ビール/ワイン (赤・白) / 日本酒 / 焼酎 (芋・麦) / ウイスキー / 各種カクテル
ソフトドリンク (烏龍茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース)

※ビュッフェは30名様からのご案内となります。

※グルテンフリーメニュー、ベジタリアンメニューにも対応しておりますので、お気軽にご相談ください。

※アレルギーや食物アレルギーをお持ちの方にもお食事をお楽しみいただけますよう、可能な限りご要望にお応えさせていただきます。

※ご宴席は2時間までのご利用となります。延長に関しては別途ご相談くださいませ。

※会場ごとに営業時間が異なります。詳細につきましては営業担当までお問い合わせくださいませ。

※THE GRAND GINZAは不定休、その他会場は火曜日が定休です。定休日のご利用は宴会担当までご相談くださいませ。

ご予約・お問合せ

バリューマネジメント株式会社 クロスファンクション事業部

宴会総合受付窓口
(受付:平日9:00~18:00)

TEL.0120-075-390

FAX. 075-320-1676

MAIL. party_reservation@vmc.co.jp