

プライベートな空間で

贅沢に美味しいひとときを

歓送迎会 & 懇親会

貸切邸宅で過ごすプライベート空間
コースや大皿料理、デザートビュッフェなど
極上のお料理とお食事スタイル
音響・スクリーンなど充実した設備
非日常的な時間をお過ごしくださいませ。



+ ¥1,500で華やかに

デザートビュッフェ

コース料理、盛り合わせ料理の後は
華やかなデザートタイム。
20種類以上のスイーツをコーヒーや
紅茶と共にゆっくり楽しんで。
ご希望で「おつまみ」を追加可能。
お気軽にご相談くださいませ。

卓上大皿料理
テーブルの皆様でシェアする
カジュアルスタイル

4,500円(税込)~

創作フレンチコース
旬食材を使った美食フレンチ
贅沢に和やかなひとときを

5,500円(税込)~

フリードリンク
ビール・ワイン・日本酒
焼酎・カクテルなど

2,500円(税込)

MARRYGOLD
YAMAGUCHI

Tel
083-928-8100
11:00~19:00 定休日/ 火・水

〒753-0089
山口市亀山町7-1
info@marrygold-yamaguchi.com
www.marrygold-yamaguchi.com



マリーゴールド山口が贈る

Luxurious Time

美味しい料理と美味しいお酒
お客様のご要望に合わせ
幹事様と共に創る特別なひととき
贅沢な時間をお過ごしください。

メニュー例

※ご予算やご希望に合わせてメニューを作成いたします

味



¥4,500

卓上大皿料理

- 旬鮮魚のカルパッチョ 鴨肉のスモーク炙りサラダ
- 生ハムとカマンベールチーズの盛り合わせ
- シェフのきまぐれパスタ 特製揚げ物盛り合わせ
- 魚料理「白身魚の蒸し焼き 大葉風味の魚介ソース」
- 肉料理「牛肉のグリル 柑橘和風ソース」
- 本日のリゾット
- 3種のケーキとフルーツの盛り合わせ

香



¥5,500

創作フレンチコース

- ～アートフレンチ～ プティリーフ野菜と鮮魚のクリュディテ
- 旬野菜を使ったポタージュスープ ミルクカプチーノ仕立て
- 旬鮮魚のボワレとラタトゥイユ ブールノワゼットとジェノベーゼ
- 牛ヒレ肉のパイ包み焼き 地物野菜のガルニと赤ワインソース
- カソナードで焼き上げたクレームブリュレ グラスバニーク

食感



フリードリンク

¥2,500

- ・瓶ビール ・厳選ワイン（赤、白） ・日本酒（冷酒、燗酒）
- ・焼酎（芋、麦、米） ・ウィスキー（ロック、ハイボール）
- ・レモンサワー ・梅酒 ・カクテル各種
- ・ソフトドリンク
ノンアルコールビール、オレンジ、グレープフルーツ、アップル、カルピス、コーラ、ジンジャーエール、烏龍茶

LINE



Instagram



MARRY GOLD
YAMAGUCHI

公式Instagram、LINEにて
最新情報をお届けいたします！