



トップページ  
Top

ウェディング  
Wedding

ご宴会  
Banquet

レストラン  
Restaurant

🍷 おすすめ情報



🍷 さくら咲く八芳園お花見企画



期間: 2010年3月25日(木)より 開花状況により

300年の歴史を持つ、八芳園の日本庭園。  
春夏秋冬いつでも見ごろの八芳園でも、一番華やかになる季節は、この桜の季節です。  
庭園の広さは約1万坪、その中に、4種類・約75本の桜があります。

2月下旬から、4月下旬ぐらいまでの間、庭園の桜はいろんな場所で咲き誇り、  
目を楽しませてくれます・・・。  
庭園に広がる桜を眺めながら、春をゆったりと、お過ごしください。

🍷 これまでの情報

>> ◆ウエディングフェアはこちら◆

ご婚礼をお考えの方へ 神殿、チャペルでの挙式、会場コンセプト、フェア情報などはこちらから

>> 和婚式 ～人気の挙式～

和の人前式『和婚式』

>> みんなの素敵なウエディング

ゲストの感動を呼ぶ披露宴を沢山ご紹介しています

>> さくら咲く八芳園お花見企画

桜の季節のイベント情報が登場！ 【ご予約受付中】

>> 恋するみやぎごはん

2010.1.28-2.14 & 2.18-2.28 宮崎県と  
タイアップで開催バイキング

桜散策ランチ ¥3,500 宴会場にて

2010年3月25日(木)～4月11日(日) (3/27・3/28・4/3、4を除く)  
<予約推奨>

1部11:15～12:45 2部13:15～15:00

窓のある宴会場にてお食事をお楽しみいただけます。  
(目の前に桜が見えない場合がございます)

【前菜】

春のオードブル盛り合わせ

【サラダ・スープ】

クリームスープとトマトスープ、サラダバーにてお好きなだけどうぞ

【メイン】

- 1、舌平目とズッキーニのタンバルに春野菜のリゾットを詰めました
- 2、牛背肉の蒸し焼きのピンチョスに黒蜜ソース、ムスクランと共に

※お肉又はお魚のチョイスになります

【デザート】

桜スイーツ・コーヒー

※お飲物は別売りとなります

お問合せ・ご予約 03-3441-7888

春ボジョレーと夜桜花見ビュッフェ ¥6,500 宴会場にて

2010年3月25日(木)～4月9日(金) (3/27.28、4/3.4を除く) <要予約>  
18:00受付開始 18:30～21:00

春のバイキング&フリードリンク付

**(ボージョレーワイン、ビール、ソフトドリンク)**

**【ボージョレー・ボージョレーピラーージュが様々な蔵よりやってきます。同じワインでも生産者によって違う味わいをお楽しみいただけます。また、クリュも数種試飲でお楽しみいただけます】**

18:00受付開始 18:30～21:00

(18:00より受付ロビーにて食前酒をご用意しております)

食前酒を楽しんだ後は、八芳園自慢の春らしいビッフェ料理の数々をお楽しみ下さい。

**【メニュー】**

- ・アスパラガスのフラン、燻製チーズ、軽くスモークした帆立貝
- ・舌平目のリゾット詰め・フイヤベース・飛騨牛頬肉入りのミニハンバーグ
- ・鶏腿肉と小海老のクリームソース・仔牛のエスカロップ、アボカドトマト、チーズ焼き
- ・おぼんざい盛り合わせ・鯉のたたき・桜煮の蛸ステーキ
- ・柔らか豚の角煮じゃが芋餡・鮎魚女の唐揚げに春野菜の天婦羅・太巻き寿司
- ・春のデザート

ご予約・お問合せ 03-3441-7888

**レストラン 槐樹**

2010年3月25日(木)～4月15日(木) (桜の開花状況により、変更あり)

**【桜御膳】 ¥5,250 <要予約>**

11:00～16:30 (一部時間制)

前菜: 島海老煎り雲丹、サーモン黄身酢、菜の花白和え

吸物: 帆立はんぺん、独活、つる菜

造り: 桜鯛造り、寒八

煮物: 茶碗蒸し

揚物: シェルクラブ唐揚げ、海老せんべい

強肴: フォアグラ和風仕立て

お食事、留椀、香の物

甘味

**【御花見会席】 ¥10,500 <要予約>**

17:00～22:00 (一部時間制)

前菜: 島海老煎り雲丹、サーモン黄身酢、菜の花白和え

吸物: 桜胡麻豆腐、独活、つる菜

造り: 桜鯛造り、本鮓、島鮓

煮物: 桜カブ含め煮

焼物: 鱒柚庵焼き

蒸し物: 穴子茶碗蒸し

強肴: フォアグラ和風仕立て

お食事、留椀、香の物

果物: メロン、イチゴ

レストラン槐樹のカウンターからの庭園を眼下に、春をテーマにした、鮮やかな和の味わいをお楽しみください。

ご予約・お問合せ 03-3443-3125

**レストラン スラッシュカフェ**

平成22年3月25日(木)～4月15日(木) (桜の開花状況により、変更あり)

**【さくらランチ】 ¥4,200 <予約推奨>**

1部11:00～13:00 2部13:30～15:30

前菜:

小海老のカクテル グリンピーススムースに浮かべて

スープ:

蛤のスープ、センチコアの食感とサフラン風味を楽しんで

メイン:

国産牛のソテー 春野菜ミント風味を添えて

デザート:

桜風味のプロマーージュブラン

**【さくらディナー】¥6,300 <要予約>****1部17:00~19:30 2部20:00~22:30**

## 前菜:

小海老のカクテル グリンピースムースに浮かべて

## 魚料理:

キスのサクサク揚げ、サフラン風味のリゾット添え

## 口直し:

コンソメスープ 柚子胡椒風味

## メイン:

国産牛のソテー 春野菜ミント風味を添えて

## デザート:

桜風味のプロマーージュブラン

広大な庭園を一望できるスラッシュカフェのテラスで、桜を目の前に、春の風を感じながら、素敵なランチ&amp;ディナーを。

ご予約・お問合せ 03-3443-3105

[Back](#) 