



Party Information



AZUL TERRACE
Premium Marché

Food Menu

¥3,500 Plan

- ・ サンドウィッチ
- ・ 季節のアンティパスト
- ・ 真鯛のカルパッチョ仕立て
粒マスタードソース
- ・ シェフお薦めのパスタ
- ・ 若鶏のグリル自家製ソースで

¥4,500 Plan

- ・ サンドウィッチ
- ・ 季節のアンティパスト
- ・ 真鯛のカルパッチョ仕立て
粒マスタードソース
- ・ シェフお薦めのパスタ
- ・ 霧島山麗ポークのグリルシヤリア
ピンソース

¥5,500 Plan

- ・ サンドウィッチ
- ・ 季節のアンティパスト
- ・ 真鯛のカルパッチョ仕立て粒マス
タードソース
- ・ シェフお薦めのパスタ
- ・ 特選牛ロースのローストリンゴと
オニオンのソース



- ・ 店内音楽機材使用料 ¥35,000
(ドラムセット、ベースアンプ、ギターアンプetc)
- ・ Weddingケーキ ¥20,000~
- ・ リハーサル時間 30分/¥3,500~
- ・ ピアノ利用料 ¥11,000円

音響スタッフ派遣費 ¥11,000円 ※バンド演奏時必須

- ・ パーティー機材・設置サービス ¥22,000



Drink Menu

¥ 1,500

ワイン(白・赤)

角/ジャックダニエルetc

焼酎(麦・芋)

オレンジジュース / グレープフルーツジュース /
コカ・コーラ / ジンジャーエール / トニックウォーター / ウーロン茶

ジントニック / ジンリッキー / カシスソーダ / カンパリオレンジ / モスコミュール
ファジーネーブル / スクリュードライバー / 巨峰ソーダ etc

¥ 2,000で下記変更可能！

ビール/ビールカクテル/ノンアルコールビール



