

プライベートな空間で

贅沢に美味しいひとときを

忘年会 & 新年会

結婚式場ならではの充実サポート

- 料理・演出・進行のお打ち合わせ
- 音響・プロジェクター使用可
- ウェルカムボード・お席札作成
- 花束手配 ○控室完備
- スタッフによる司会進行



+ ¥1,650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
男女問わず大人気でオススメ演出です

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

6,050円(税込)~

創作フレンチコース
おひとりおひとりに提供する
フォーマルスタイル

6,050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

2,750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

美味しい料理とお飲物

気兼ねなく過ごせる貸切空間 心躍る演出など

今までとは違うご宴席をご提案

幹事様と共に創る

贅沢で特別なひととき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

喜



¥6,050(税込)~

卓上大皿料理

- 萩・長門直送 新鮮魚介のサラダ仕立て
- スペイン産 生ハム・熟成チーズの盛り合わせ
- マリーゴールド特製 揚げ物3種盛り合わせ
- サーモンと法蓮草の豆乳クリームパスタ
- 国産牛のグリル 芳醇な赤ワインソース
- 特製パンナコッタ 季節の果実を添えて
- 焼き立てパンの盛り合わせ

※メニュー例

食



¥6,050(税込)~

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
- 市場直送鮮魚のボワレとラタトゥイユ ブールノワゼット
- 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

※メニュー例

感



¥2,750(税込)

フリードリンク

- ・ 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
オリジナルノンアルコールカクテル

MARRYGOLD
YAMAGUCHI

LINE



Instagram



公式Instagram、LINEにて
最新情報をお届けいたします!