



2025 WINTER  
PARTY PLAN  
CLASSIC COURSE  
5 ITEMS 9,800yen

APPETIZER

サラダ・ド・ヴェール  
Broccoli and Avocado Salad

SOUP

南瓜のポタージュ  
Pumpkin Potage Soup

FISH MAIN

鯖のソテー サルサヴェルデと春菊  
Sautéed Mackerel with Salsa Verde Sauce

MEAT MAIN

豚肩ロースの塩麴マリネ 山椒ソース  
Salt-Marinated Pork Shoulder Loin with Japanese Pepper Sauce

DESSERT

バスク風チーズケーキ ベリーソース添え  
Basque Cheesecake with Berry Sauce

京都進々堂のパン  
Bread

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

FREE FLOW DRINK

乾杯スパークリングワイン  
Toast Sparkling Wine

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー  
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / リンゴジュース / ジンジャーエール / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Apple Juice / Ginger Ale / Coke

- 20名様以上よりご予約を承ります。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・乾杯スパークリングワイン・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。
- 2時間以上のご利用をご希望の場合 30分毎に+700円にて延長を承ります。
- < お食事・お飲物オプション >
  - 乾杯スパークリングワインを京都産日本酒銘柄に変更 200円 (京都市清酒の普及促進条例に基づく)
  - プレミアムフリードリンクにグレードアップ 1,200円 / パン用バター 200円 / メイン料理を牛肉にグレードアップ 1,500円
- < 会場備品オプション >
  - 有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円 (ご注文は開催日2週間前まで)



2025 WINTER  
PARTY PLAN  
FORTUNE COURSE  
6 ITEMS 11,800yen

COLD APPETIZER

クラシックミートパテ 冬野菜サラダ仕立て  
Classic Meat Patty and Seasonal Salad

SOUP

オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

HOT APPETIZER

きのこのリゾット  
Mushrooms Risotto

FISH MAIN

甘鯛の鱗揚げ ヴァンブランソース  
Crispy Fried Tilefish with Vin Blanc Sauce

MEAT MAIN

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース  
Roasted Beef Fillet with Red Wine Sauce

DESSERT

バスク風チーズケーキ ベリーソース添え  
Basque Cheesecake with Berry Sauce

京都進々堂のパン  
Bread

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

PREMIUM  
FREE FLOW DRINK

乾杯スパークリングワイン  
Toast Sparkling Wine

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / 日本酒 / 焼酎 / 生レモンサワー  
Beer / Glass Wine (Red/Wine) / Whisky and Soda / Sake / Shochu / Fresh Lemon Sour

季節のフルーツサワー / ジントニック / ウォッカトニック / カシスオレンジ  
Seasonal Fruits Sour / Gin Tonic / Vodka Tonic / Cassis Orange

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / リンゴジュース / ジンジャーエール / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Apple Juice / Ginger Ale / Coke

- 20名様以上よりご予約を承ります。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・乾杯スパークリングワイン・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。
- 2時間以上のご利用ご希望の場合 30分毎に+700円にて延長を承ります。

< お食事・お飲物オプション >

パン用バター 200円 / 乾杯スパークリングワインを京都産日本酒銘柄に変更 200円 (京都市清酒の普及促進条例に基づく)

瓶ビールを生ビールに変更 700円 / フリードリンクにオリジナルフロート3種 (メロンクリームソーダ・コーラorコーヒーフロート) を追加 700円

< 会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円 (ご注文は開催日2週間前まで)

**FORTUNE GARDEN**  
KYOTO JAPAN  
ESTABLISHED 1927



2025 WINTER  
PARTY PLAN  
KYOTO CUISINE  
7 ITEMS 15,800yen

COLD APPETIZER

真鯛のカルパッチョ 冬野菜サラダ仕立て  
Sea Bream Carpaccio with Seasonal Salad

HOT APPETIZER

蟹クリームコロッケ  
Crab Cream Croquette

SOUP

オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

RISOTTO

ブイヤベースリゾット  
Bouillabaisse Risotto

FISH MAIN

ぐじの鱈揚げ 山葵サルサヴェルデ  
Deep Fried Tilefish with Wasabi Salsa Verde

MEAT MAIN

国産牛サーロインのグリル トリュフ塩とレモン  
Grilled Wagyu Beef Loin with Truffle Salt and Lemon

DESSERT

蜜芋のムース チョコパルフェ  
Chocolate Parfait with Honey Potato Mousse

京都進々堂のパン  
Bread

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

PREMIUM  
FREE FLOW DRINK

乾杯スパークリングワイン  
Toast Sparkling Wine

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / 日本酒 / 焼酎 / 生レモンサワー  
Beer / Glass Wine (Red/Wine) / Whisky and Soda / Sake / Shochu / Fresh Lemon Sour

季節のフルーツサワー / ジントニック / ウォッカトニック / カシスオレンジ  
Seasonal Fruits Sour / Gin Tonic / Vodka Tonic / Cassis Orange

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / リンゴジュース / ジンジャーエール / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Apple Juice / Ginger Ale / Coke

□ 20名様以上よりご予約を承ります。

□ 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・乾杯スパークリングワイン・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。

□ 2時間以上のご利用をご希望の場合 30分毎に+700円にて延長をお承りいたします。

< お食事・お飲物オプション >

パン用バター 200円 / 乾杯スパークリングワインを京都産日本酒銘柄に変更 200円 (京都市清酒の普及促進条例に基づく)

瓶ビールを生ビールに変更 700円 / フリードリンクにオリジナルフロート3種 (メロンクリームソーダ・コーラorコーヒーフロート) を追加 700円

< 会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円 (ご注文は開催日2週間前まで)

**FORTUNE GARDEN**  
KYOTO JAPAN  
ESTABLISHED 1927