



2026 Spring  
**DINNER PARTY PLAN**  
**CLASSIC COURSE**  
 5 DISHS ¥10,000-

APPETIZER	ニース風サラダ Salade Niçoise
SOUP	ヴィシソワーズ Vichyssoise
FISH MAIN	鯖のソテー 九条葱のクーリ Pan-Seared Spanish Mackerel with Kujo Scallion Coulis
MEAT MAIN	京丹波高原豚肩ロース ソースロヴェール Grilled Kyotanba Kogen Pork Shoulder with Sauce Verte (+¥1,000-) 牛ヒレ肉のグリル (50g) フォンドヴォーソース Grilled Beef Tenderloin with Fond de Veau Sauce (+¥2,000-) 国産牛サーロインのグリル フォンドボーソース Grilled Japanese Beef Sirloin with Fond de Veau Sauce
DESSERT	バスク風チーズケーキ レモンソース Basque-style Cheesecake with Lemon sauce
	京都進々堂のパン Bread
	コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
 Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange  
 ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
 Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / 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・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希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

< オプション >

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人 (税込) / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人 (税込)

有線マイク1本追加 5,500円 (税込) / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 (税込)

メニュー表 220円 (税込) / 席札 220円 (税込) (ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで)

2026 Spring  
**DINNER PARTY PLAN**  
**FORTUNE ORIGINAL COURSE**  
 6 DISHS ¥12,000-

APPETIZER

桜鯛のカルパッチョ 京青紫蘇 唐墨

"Sakura-Tai" Sea Bream Carpaccio with Kyoto Green Shiso and Karasumi

HOT APPETIZER

炭焼きグリーンアスパラガスのリゾット

Charcoal-Grilled Green Asparagus Risotto

SOUP

クラシックコンソメスープ 新玉葱 シェリーの香り

Classic Consommé with Early-Season Onion and Sherry Aroma

FISH

鱈のポワレ アンショワイヤードソース

Pan-Poêled Spanish Mackerel with Anchoïade Sauce

MAIN DISH

牛ヒレのグリエ フォンドヴォー

Grilled Beef Fillet with Sauce Fond de Veau

(+¥2,000-) 国産牛サーロインのグリル フォンドボーソース

Grilled Japanese Beef Sirloin with Sauce Fond de Veau

DESSERT

バニラブランマンジェ 苺とエルダーフラワーのグラニテ

Vanilla Blancmange with Strawberry and Elderflower Granita

パン

Bread

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
 Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
 Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / 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・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希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

< オプション >

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人 (税込) / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人 (税込)

有線マイク1本追加 5,500円 (税込) / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 (税込)

メニュー表 220円 (税込) / 席札 220円 (税込) (ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで)

**FORTUNE GARDEN**  
 KYOTO JAPAN  
 ESTABLISHED 1927

2026 Spring  
**DINNER PARTY PLAN**  
**CHEF'S CUISENE**  
 6 DISHS ¥16,000-

APPETIZER	炙り伊佐木 カルパッチョ グリーントマトサルサ Seared Threeline Grunt Carpaccio with Green Tomato Salsa
SOUP	ブラータチーズ ジャガイモとポロ葱のポタージュ Burrata Cheese in Chilled Potato and Leek Potage
HOT APPETIZER	帆立貝柱 海藻バターのオープン焼き Oven-Roasted Scallops with Seaweed Butter
FISH	桜鯛 蛤 春野菜のナージュ ハーブオイル Poached "Sakura-Tai" Sea Bream and Clams in Spring Vegetable Nage with Herb Oil
MAIN DISH	近江牛のロティ マディラソース Roasted Omi Beef with Madeira Sauce
DESSERT	京都宇治抹茶 ティラミス Kyoto Uji Matcha Tiramisu
	パン Bread
	コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

**FREE FLOW DRINK** ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
 Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange  
 ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
 Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / 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・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希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

< オプション >

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人 (税込) / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人 (税込)

有線マイク1本追加 5,500円 (税込) / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 (税込)

メニュー表 220円 (税込) / 席札 220円 (税込) (ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで)