

宴会心得マニュアル!

宴会物語

今年も歓送迎会シーズンが
やって来ました。

幹事さん、準備はどうですか？
楽しい宴会は段取りが大切です。
このコーナーでは「お店選び」から
「宴会当日」までのポイントをお伝えします。



どこがいいかな？

STEP 1

お店選び (1カ月前くらいには)

最初に、予算、参加人数、希望のジャンル(和・洋・中・居酒屋)がある程度決まってきたらお店を絞ろう。

『宴会物語』
オススメ掲載店を
参考にどうぞ!



STEP 2

予約(1カ月～2週間前)

お店が決まったら、早速予約だ。宴会の開催希望日が週末や休前日なら、予約が集中することが考えられるので、少しでも早めに予約をしないと「お店が決まらない」という事態もあり得ます。

予約は電話でかまわない。予算とおおよその人数を伝える。人数の変動の可能性がある場合は、あらかじめ言ったほうがお店に親切だ。

伝えた予算で、どれくらいのサービスができるかは遠慮なく、具体的に聞いたほうがいい。

「あまり食べられない人が多いので、量より質を重視」「刺身が好きな人が多いので、刺身中心で」など要望もあれば具体的に、「すべてお任せ」ならそれを伝えて。

さらに念入りの打ち合わせをするなら、幹事はお店に行ったほうがいい。初めてのお店なら雰囲気もわかるし、お店の人の顔もわかっていたほうが安心できる。



STEP 3

出欠お願いしま～す

お知らせ(2週間前くらいには)

日程と場所が決まったら、早速お知らせと出欠確認だ。できれば2週間前には、何らかの形でお知らせしたい。

出、欠以外によく「未定」とする人がいるが、これは幹事泣かせ。幹事は「未定」の人に当日まで何度か声をかけてなるべく早く確定させよう。

人数が確定したら、できるだけ早くお店に最終連絡を。

SCHEDULE



STEP 4

乾杯～!!

宴会当日

幹事は、早めに会場へ。早い人は30分くらい前から来ることもあるので、幹事もそれくらいには。

あいさつをしてもらう人には事前に知らせてあげて当日は段取りよくしよう。乾杯の後には、楽しい宴会がスタート。マナーを守って楽しい時間を過ごそう。



人数変更や
キャンセルの
ご連絡は
お早めに!

歓送迎会プラン

新たなスタートとなる春の季節を迎えられます皆さまへ。
多彩な料理とともに、皆さまの大切な集まりを存分にお楽しみください。

2020年
2月1日(土)～
4月30日(木)



会席(お一人様)

4,600円(税別)コース

7,200円(税別)コース

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

※料理写真はイメージです。

特典

- 会場費無料(2時間)★10名様以上でのご利用
- 送迎バス無料(要予約)★15名様以上でのご利用
- マイク・カラオケ・横断幕
- ★ご希望のお客様、カラオケは数に限りがございます。
- ★ご宿泊プラン特別価格★大人(1泊朝食付)5,600円(税別)

飲み放題

(お一人様)

2,500円(税別)コース
2,000円(税別)コース
1,600円(税別)コース

★30分延長ごとに、延長料お一人様500円追加となります。
★飲み放題は「会場ご予約時間」から2時間となっております。

パーティープラン

4名様より飲み放題付き



(お一人様)

5,600円(税別)

※4名様よりご予約承ります。

詳しくはお問い合わせください。

3大特典プラン

1 10名様以上で2時間会場費無料!
2 10名様以上で送迎バス無料!(予約制)
3 10名様以上で入浴サービス!



おひな様御膳

「牛車」

お一人様 2,900円(税別)

※2名様から予約承ります。

※飲み放題付きプランもございます。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

花かご御膳

お一人様 3,750円(税別)

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

2020年
3月1日(日)～
3月31日(火)

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

・小鉢・刺身三種
・煮物・天婦羅
・茶碗蒸し・味ご飯
・そば・ローストビーフ
・漬物・赤出汁
★デザート+300円

詳細はお気軽に
お問い合わせください!

ココランド

宇部市上宇部75(常盤湖畔) FAX.0836-22-3908

●お問い合わせ・ご予約は電話にてお願いいたします。TEL.0836-33-6116

