ケータリング&デリバリー・サービス

フローラのおいしい料理を、「フローラ号」でお届け

お祝い事、パーティ、新年会、謝恩会、歓送迎会など、
幅広いご要望にお応えいたします。
お気軽にご利用ください。

入口にはローズマリーが1,000本植えられています。

フローラ T&K 株式会社
〒273-0005
千葉県船橋市本町7-11-1
TEL.047-404-7208
FAX.047-404-6852
URL https://www.flora-ca.jp

ご予約・お問い合わせは　TEL047-404-7208

Always the good dish FLORA

Company Profile

おいしさで、人を、しあわせにします。

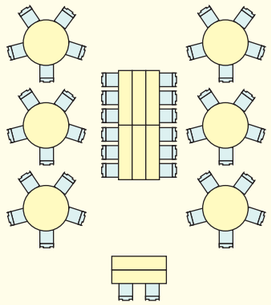
緑豊かなこの地に、まったく新しい「おいしさ」の拠点が誕生しました。
ここでは、集うことが格別の喜びに変わる、お料理と雰囲気とおもてなしが約束されます。
ご結婚披露宴（各種ご宴会）、ご家族のお祝い事など、
どんな集いにも、アットホームな空間で特別な時間を過ごしていただけます。
そして何より「おいしさ」で、集う人々をしあわせにしたい、との想い。
だから、小さな集いでも、大きな集いでも、
記憶に残る、思い出深い、おいしさと感動をお届けしたいのです。

Wedding Reception

〈ブライダル〉

一緒に喜んで欲しいから、レストランウェディング

二人で決めた、一つの夢。
だからこそ、私たちらしい披露宴にしたい。
格式ばった空間より、お招きした方々に近く、
華やかなおもてなしを。何より一皿一皿に、
しあわせが宿る、格別なおいしさが嬉しい。



Pattern-A

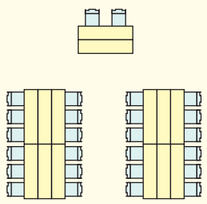
◆着席で40～50名様

ウェディングレセプションのお料理につきましては、
ご相談ください。

コース料理　10,000円～（税抜）
ビュッフェ料理　8,000円～（税抜）

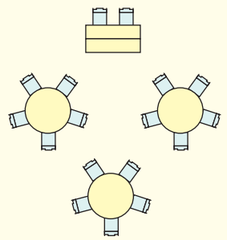
Wedding Reception

〈ブライダル〉



Pattern-B

◆着席で20～30名様



Pattern-C

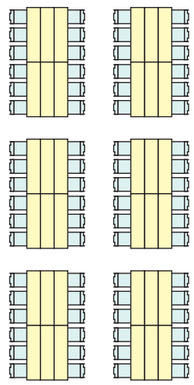
◆着席で5～15名様

Banquet

〈宴会·会議〉

ここに集まる。
ただそれだけで
嬉しくなる。

特別なおいしさが約束されている、という安心感。
カジュアルな集いからフォーマルなご宴会まで。
どうぞ私たちにおまかせください。



レセプション-A

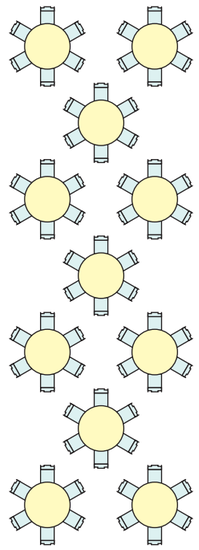
大人数プラン

Banquet

〈宴会･会議〉

レセプション-B

大人数プラン

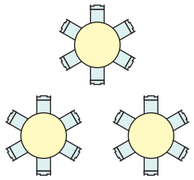


Banquet

〈宴会·会議〉

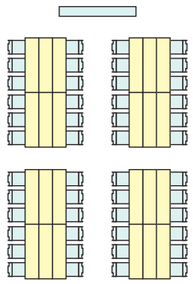
レセプション-C

少人数プラン

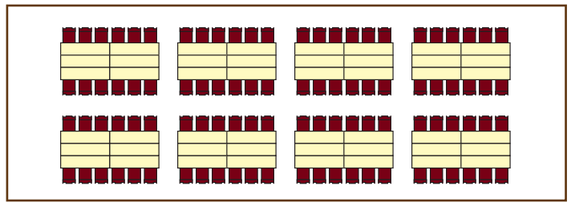


レセプション-D

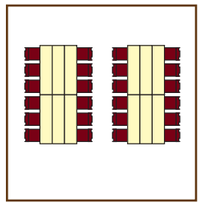
少人数プラン



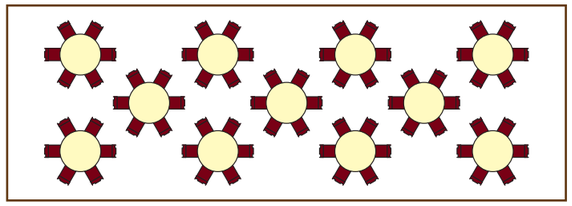
用途別会場配置図(一例)



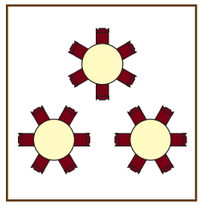
宴会形式 96席



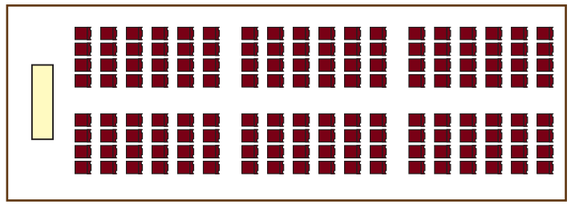
宴会形式 24席



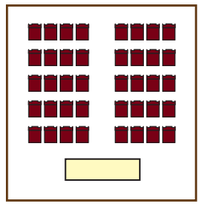
宴会形式 66席



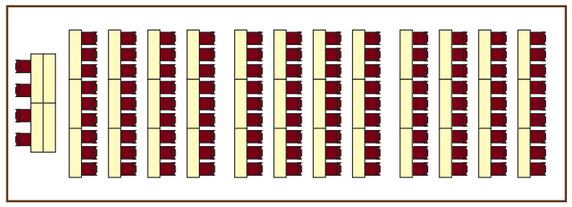
宴会形式 18席



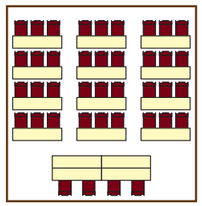
講演会形式 144席



講演会形式 40席



スクール形式 108席



スクール形式 36席

Photo gallery

Always
the good dish
FLORA

Buffet

ビュッフェ
8,000円（税抜）
1名様

バラエティに富んだメニューと、選べるライブキッチン。

吟味された素材と、洗練された料理の数々。お好きな料理をお楽しみいただけます。特に<洋食ステーキor中華若鳥の丸揚げカッティング>の選べるライブキッチンは、できたてのライブな味わいが、ご堪能いただけます。

Menu

○アンチョビとカマンベールチーズのサラダ仕立て
○中華前菜盛り合わせ　○牛肉の赤ワイン煮込み
○白身魚のヴァプール ノイリー酒ソース
○海老のチリソース煮　○窯焼きピザ
○天婦羅盛り合わせ　○握り寿司　○フルーツ盛り合わせ

ライブキッチン
洋食 ステーキ or 中華 若鶏の丸揚げカッティング

+2,000円～（税抜）フリードリンク（2時間飲み放題）

Buffet

ピザ窯で焼く、できたて・手焼きピザの醍醐味。

色々な料理の味の競演が楽しめるのが、ビュッフェコースの嬉しいところ。色鮮やかなメニューも充実。味はもちろん絶品揃いです。特にピザ窯で焼く、できたて、焼きたて、手焼きピザの味わいは、格別です。

Menu

ビュッフェ
5,000円（税抜）
1名様

○生ハムのサラダ仕立て
○若鶏のトマト煮込み
○サーモンのムニエル
○麻婆豆腐
○炒飯
○串焼き盛り合わせ
○窯焼き　MIXピザ
○杏仁豆腐

+2,000円～（税抜）フリードリンク（2時間飲み放題）

カジュアルな雰囲気の中で、贅をつくした味わいを。

コース料理は、いわば味わいの物語。味わい豊かな5種類をご用意しました。
特に月桂樹（和洋折衷会席）では、富士山の溶岩プレートを使用した和牛ステーキが自慢です。
味わいの物語が、一層豊かになるでしょう。

月桂樹（げっけいじゅ）
（和洋折衷会席）

富士山の溶岩プレートで焼く
和牛ステーキ。
熱々をお召し上がりください。

前菜・御椀・御造り・焼き物・揚げ物・
食事・デザート
※季節によって内容は変わります。

10,000円（税抜）

ドリンク別　※p27のドリンクメニューよりお選びください。

お寿司かパスタの
どちらかお選おび頂けます

さざんか
山茶花
（和会席）

前菜・御造り・茶碗蒸し・焼き物・揚げ物・食事・水菓子
※季節によって内容は変わります。

7,000円（税抜）

ドリンク別　※p27のドリンクメニューよりお選びください。

はなみずき
花水木
（洋食コース）

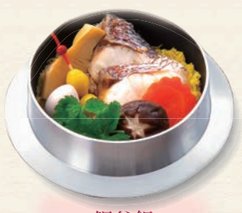
オードブル・スープ・魚料理・グラニテ・肉料理・デザート・パン・コーヒー
※季節によって内容は変わります。

7,000円（税抜）

ドリンク別　※p27のドリンクメニューよりお選びください。

もくれん
木 蓮
（釜飯御膳）

ご希望の方はグレードアップ+1,000円で五目釜飯を下記の釜飯に変更できます。



鯛釜飯

うなぎ釜飯

パエリヤ風釜飯

5,500円（税抜）

ドリンク別　※p27のドリンクメニューよりお選びください。

ひいらぎ
柊
（松花堂御膳）

4,500円（税抜）

ドリンク別　※p27のドリンクメニューよりお選びください。

魚沼産
コシヒカリ

新潟県の特A地域の
魚沼農家から直接発送する
極上コシヒカリ!

少人数でのビュッフェスタイル

ご家族やサークル仲間、友人などで、
ビュッフェパーティはいかがですか。みんなでシェアする大皿盛りなど、
お客様の人数やご要望に応じて、食事スタイルをお選びいただけますので、
どうぞお気軽にご相談ください。

Free Drink menu

〈フリードリンクメニュー各コース内容〉※税抜

ドリンク開始時間より2時間のご利用になります。

フリードリンク用
生ビールサーバー

各テーブルのビールサーバーで、
生ビールをご自身で
お注ぎいただけます。

2,000円コース

- ◆ビール〈ザ・プレミアム・モルツ〉
- ◆芋焼酎・麦焼酎〈ロック、水割り、お湯割り〉
- ◆烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー
- ◆ウィスキー〈角ハイボール、水割り、ロック〉
- ◆ソフトドリンク〈オレンジジュース、ウーロン茶〉

2,500円コース

- ◆ビール〈ザ・プレミアム・モルツ〉
- ◆芋焼酎・麦焼酎
- ◆烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー
- ◆ウィスキー〈角ハイボール、水割り、ロック〉
- ◆ハウスワイン白・赤
- ◆ソフトドリンク
  〈オレンジジュース、ウーロン茶、
  コーラ、ジンジャーエール〉
- ◆シーズンカクテル2種

3,000円コース

- ◆ビール〈ザ・プレミアム・モルツ〉
- ◆芋焼酎・麦焼酎
- ◆烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー
- ◆ウィスキー〈角ハイボール、水割り、ロック〉
- ◆ハウスワイン白・赤
- ◆日本酒
- ◆梅酒
- ◆ソフトドリンク
  〈オレンジジュース、
  ウーロン茶、コーラ、
  ジンジャーエール〉
- ◆シーズンカクテル2種

ウェディングレセプションコース　4,000円～

Drink menu

〈ドリンクメニュー〉※税抜

BEER〈ビール〉

ザ・プレミアム・モルツ（生ビール）	780円
ザ・プレミアム・モルツ（瓶ビール）	780円
オールフリー （ノンアルコールビールテイスト飲料）	500円

CHU-HI&SOUR〈酎ハイ&サワー〉

烏龍ハイ	600円
緑茶ハイ	600円
レモンサワー	600円
グレープフルーツサワー	600円

SHOCHU〈焼酎〉

てんてこ	グラス	600円
	ボトル	3,000円
さつま美人　黒麹	グラス	600円
	ボトル	3,000円

WINE〈ワイン〉

グラスワイン（赤）	800円
グラスワイン（白）	800円
サングリア（赤）	800円
サングリア（白）	800円
モントグラス カベルネソーヴィニヨン（チリ）	3,000円
カルピネート ドガヨーロ アカ（イタリア）	4,500円
ラロッシュ クローゼ アカ（フランス）	6,000円
モントグラス シャルドネ（チリ）	3,000円
テデスキ カピテルテンダ ソアーベ（イタリア）	4,500円
モメサン シャブリ（フランス）	6,000円
カスティロ ペレラーダ カヴァ ハーフ	2,200円

PLUM WINE〈梅酒〉

梅酒	600円

WHISKY〈ウイスキー〉

角ハイボール	700円
ウイスキー（角） 　ロック/水割り	600円

SAKE〈日本酒〉

燗酒（一合）	700円
大雪の蔵　本醸造　生貯蔵酒（300ml）	900円
特撰　梅一輪　吟醸辛口（300ml）	1,100円
獺祭　純米　大吟醸50（300ml）	2,200円
一ノ蔵　発泡清酒　すず音（300ml）	1,700円

COCKTAIL〈カクテル〉

ジントニック	700円
ジンコーラ	700円
オレンジブロッサム	700円
ウオッカトニック	700円
ルシアンコーラ	700円
スクリュードライバー	700円
マリブソーダ	700円
マリブコーラ	700円
ピーチソーダ	700円
ファジーネーブル	700円
ピーチウーロン	700円
カシスソーダ	700円
カシスオレンジ	700円
カシスウーロン	700円
カンパリソーダ	700円
カンパリオレンジ	700円
カンパリウーロン	700円

SOFT DRINK〈ソフトドリンク〉

まるで梅酒（ノンアルコール梅酒）	500円
烏龍茶	400円
緑茶	400円
オレンジジュース	400円
コーラ	400円
ペリエ（ミネラル炭酸水）	400円

会場のご利用人数・料金表 ※税抜

面　積		ご利用人数				会場料金			
		会食	ビュッフェスタイル	スクールスタイル	講演	会議（2時間）	延長（1時間）	会議（10:00～18:00）	展示会（10:00～18:00）
160㎡	48坪	70名	90名	108名	140名	全体　70,000円 2／3　50,000円 1／3　20,000円	10,000円	150,000円	185,000円

宴会場各種料金表 ※税抜

会場設備

音響・照明基本料 マイク（司会・メイン・ワイヤレス）付き	10,000円～
技術オペレーション（1名）	30,000円～
マイク（追加1本）	1,000円～

設営

ホワイトボード	2,000円
カラオケ	20,000円
プロジェクター	10,000円
スクリーン 150インチ（W3231mm×H2019mm）	10,000円

演出

司会者（2時間）	50,000円～
司会者（30分延長）	10,000円～
コンパニオン（2時間）	15,000円

装花

卓上装花	5,000円～
料理元卓装花	15,000円～
スタンド装花	15,000円～
つぼ花	15,000円～
花束	3,000円～
受付装花	5,000円～
コサージュ	4,000円～

ドリンク

コーヒー・紅茶	500円

※その他ご要望に応じてご用意致します。

ご利用について

大人5名様よりご予約承ります。
なお10名様までは別途、室料10,000円（税抜）を頂戴致します。

その他

送迎用マイクロバス手配は応相談。
※その他備品類のご相談承ります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様がおられる場合、事前にご相談下さい。
※季節や仕入れ状況により料理内容や器が異なる場合がございます。
※別途サービス料10%が加算されます。

Flora Five hearts

1 Delicious linkage

おいしさで人々を笑顔にし、家族の和を、
しあわせの輪を、広げていきます。

2 In the area most

地域で最も愛され指名される、身近で安心な、
私たちでありたいと思います。

3 Fine more than luxury

高級な料理がおいしい料理とは限らない。
私たちは高級より上質を目指します。

4 Daily evolution

変化なくして成長なし。
人もお料理もサービスも、常に成長・進化を続けます。

5 Here again

必ず、また利用したいと言っていただける、
そんな「おもてなし」を心がけます。

フローラの
シンボルツリー
100年ものの
オリーブの木です