

TORIZEN PARTY & MICE

明治元年より、浜松で愛され続けてきた鳥善。
会の目的や人数、雰囲気に合わせて
佐鳴台・志都呂、特色の異なる2つの施設をご提案いたします。

ウエディング基準の料理とサービスを軸に、会場選びから当日の運営までを一括でサポート。
同窓会や歓送迎会、忘新年会をはじめ、
企業イベントや社員向けセミナー、展示会、創立記念パーティー、
そして組織団体の表彰式や褒賞式、ニーズが高まるMICE（会議・研修）まで幅広く対応いたします。

●ご利用シーン例

- 《パーティ》 懇親会／周年記念／謝恩会／祝賀会／忘年会／新年会／歓迎会／送別会／同窓会
インセンティブパーティ／就任披露／退職会
- 《会議》 株主総会／入社式／内定式／年次総会／ドクター研究会／社内会議／役員会／婦人会
永年勤続表彰／表彰式／褒賞式
- 《セミナー》 テーブルマナー／研修／会社説明会
- 《展示会》 招待会／発表会／アパレル展示会／各種イベント利用



VENUES

施設紹介

THE ORIENTAL TERRACE

ジ・オリエンタルテラス

佐鳴湖を臨む豊かな自然に囲まれたオリエンタルテラスは、洗練されたデザインと上質なおもてなしが融合する特別な空間。

眼前に景色が広がる開放的なテラス、洗練されたバンケット、料亭こだわりの美食がゲストの記憶に残るひとときを演出。非日常の贅沢な時間を、オリエンタルテラスで。

THE ORIENTAL TERRACE THE GALLERIA

パーティ会場 ザ・ギャラリー

150年間の伝統を彷彿とさせる格式高い建築と
日本を代表するクリエイターが手掛けたインテリアが醸し出す
高貴な雰囲気満たされた会場

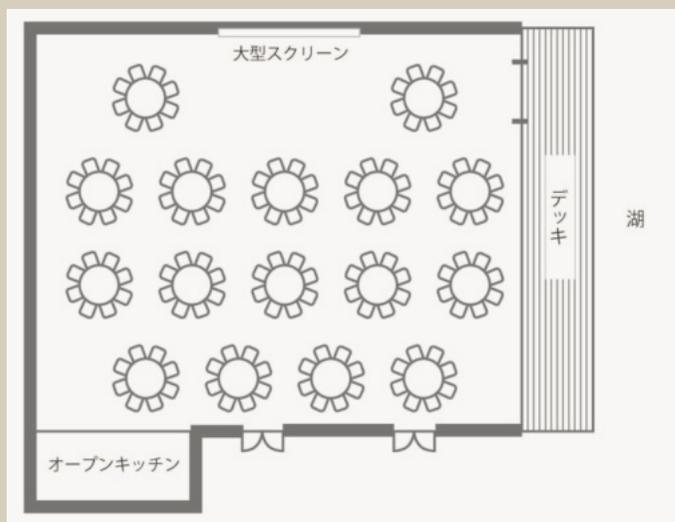
会場面積 : 226.80㎡ (着席約130名/立食約150名目安)

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi



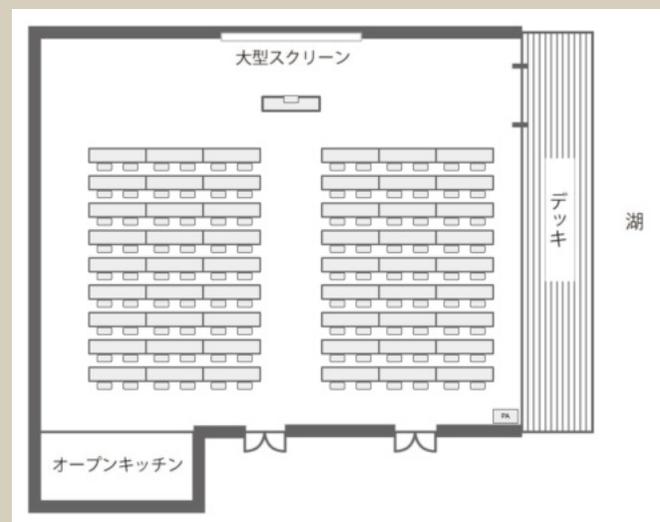
PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。



THE ORIENTAL TERRACE

THE GARDEN TERRACE

パーティ会場 ザ・ガーデンテラス

広大なウィンドウスペースにより
境界を意識させることなく繋がったガーデンや
見渡す限りの景観まで一つのバンケットとしてデザインされた会場

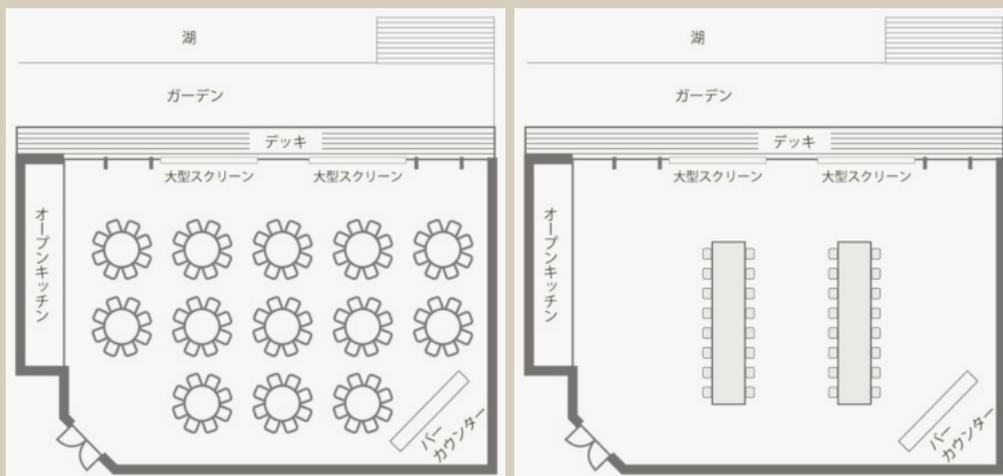
会場面積 : 163.95㎡ (着席約100名/立食約120名目安)

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi



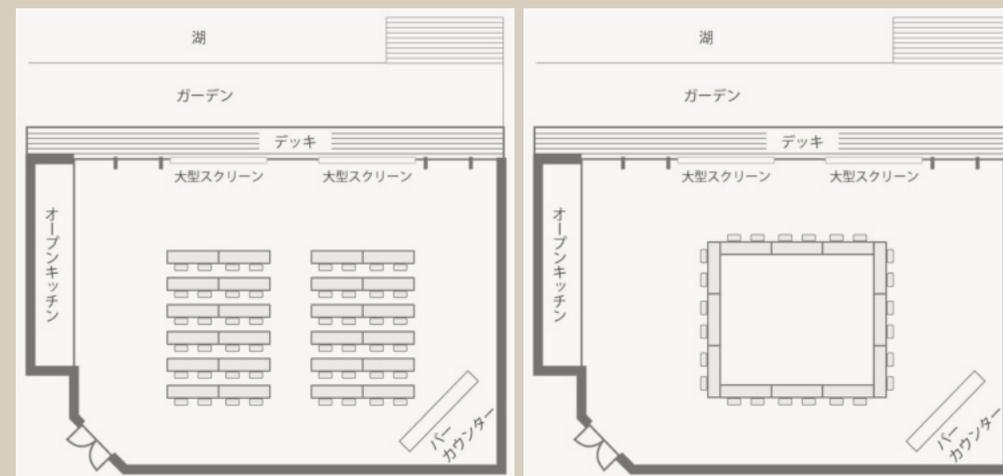
PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。





VENUES

施設紹介

LE GRAND MIRAGE

ル・グラン・ミラージュ

THE ORIENTAL TERRACEと同じく

鳥善の料理とサービスを基準に設えられた、志都呂のリゾート会場。

温暖な気候と、抜けるように青い空の下に広がる広大な敷地に

バンケットと同じスペースのガーデンを伴った、ドラマチックな2つの会場。

ルグランミラージュだからこそ叶うパーティーをお届けします。

LE GRAND MIRAGE

GRAND MAISON

パーティ会場 グランメゾン

天井高10M

自然光がたっぷり入る開放的な空間

隣接するプール付きガーデンを貸切でご利用いただける会場

会場面積 : 247.2㎡ (着席約130名/立食約180名目安)

オプション：音響設備 / 音響卓

ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド

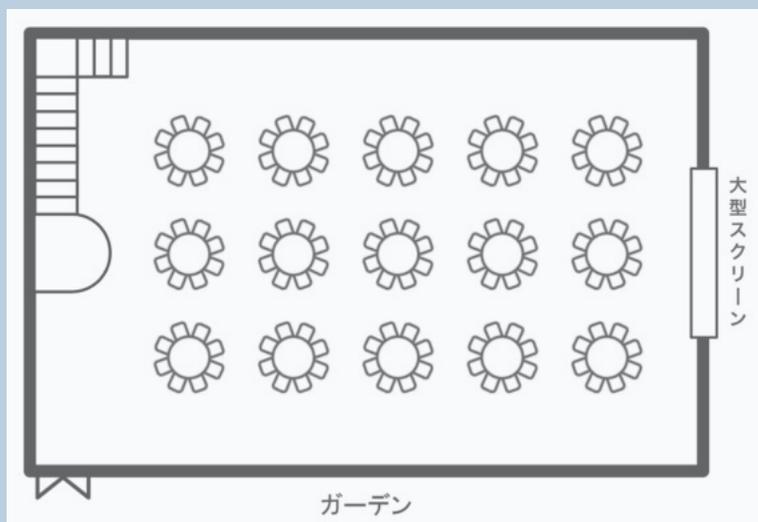
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン

ガーデン / Wi-Fi



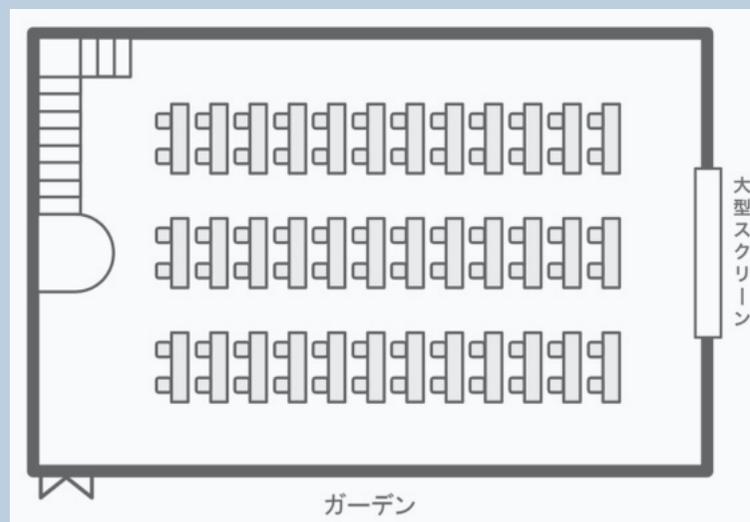
PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。



LE GRAND MIRAGE

ART MAISON

パーティ会場 アールメゾン

中人数のパーティーにおすすめ
会場併設のオープンキッチンから
ライブ感溢れるおもてなしもご体感いただける会場

会場面積 : 156.2㎡ (着席約70名/立食約90名目安)

オプション: 音響設備 / 音響卓

ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド

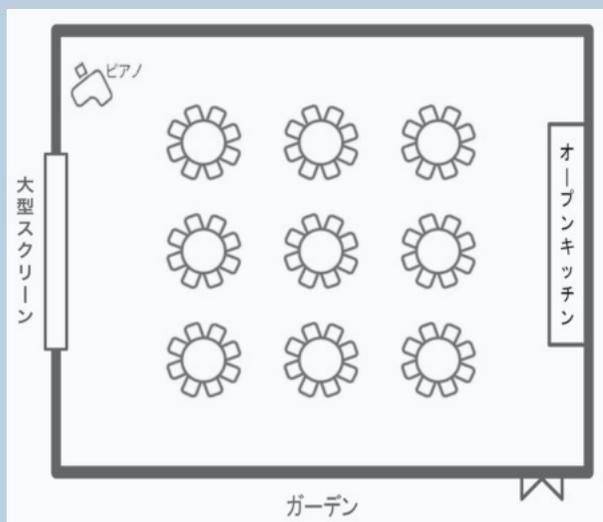
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン

オープンキッチン / ガーデン / Wi-Fi



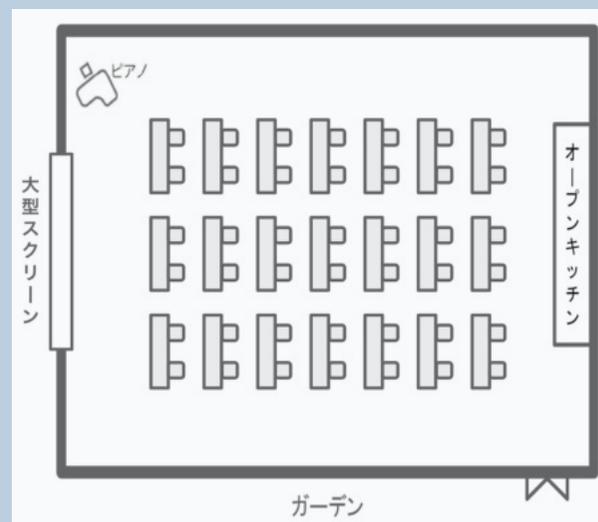
PARTY LAYOUT

懇親会などに適したレイアウトです。
ビュッフェからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。



Course

¥4,000

Hors-d'œuvre

パテドカンパーニュ
アカシトマトのサラダ

Pasta

オレキエッテ
白インゲン豆のトマトソース

Plat

鶏むね肉の低温調理
シュブレードソース

Dessert

フロマージュブランのムース
ミックスベリーソース

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

¥6,000

Hors-d'œuvre

甘エビのマリネ サラダ仕立て

Pasta

オレキエッテ
きのこクリーム

Plat

鴨胸肉のロティ
梅酒のソース

Dessert

タルトアブリコット
三ヶ日みかんソース

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

¥8,000

Amuse

カリフラワーとイカのブリュレ

Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ
オレンジソース

Poisson

真鯛のヴァブール
新玉ねぎと桜

Viande

大麦牛サーロインのグリエ
香草とスパイス香る ソースカフェ・ド・パリ

Dessert

フランス産洋栗のモンブラン
ミックスベリーソルベ

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

食事制限のあるゲストがいらっしゃる場合も
ハラル・ベジタリアン・アレルギー対応など、個別のご要望に応じたご提案が可能です。
詳細は事前のお打合せにてご相談ください。

¥1,200 (ノンアルコールプラン)

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000 (アルコールプラン)

ビール ワイン (白・赤) ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500 (アルコールプラン)

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン (白・赤) ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

※会場のご利用時間は2時間です ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

2026.02.01

Course

¥5,000

Hors-d'œuvre

甘エビのマリネ サラダ仕立て

Pasta

オレキエッテパスタ
自家製サルシッチャのトマトソース

Plat

金華豚肩ロース
シャースールソース

Dessert

タルトアプリコット
みかんソース

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

¥7,000

Amuse

パテドカンパーニュ
旬野菜のピクルス

Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ
オレンジソース

Plat

牛頬肉とキノコのポトフ仕立て

Dessert

フランス産洋栗のモンブラン
ミックスベリーソルベ

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

¥9,000

Amuse

カリフラワーとイカのブリュレ

Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ
オレンジソース

Poisson

真鯛のヴァブール
焦がしバターソース

Viande

国産牛サーロインのロティ
香草とスパイス香る ソースカフェ・ド・パリ

Dessert

パリ・ブレスト

Pain

パン

Cafe

コーヒー・紅茶

食事制限のあるゲストがいらっしゃる場合も
ハラル・ベジタリアン・アレルギー対応など、個別のご要望に応じたご提案が可能です。
詳細は事前のお打合せにてご相談ください。

¥1,200 (ノンアルコールプラン)

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000 (アルコールプラン)

ビール ワイン (白・赤) ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500 (アルコールプラン)

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン (白・赤) ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

BUFFET PLAN

ビュッフェパーティープラン

¥5,000

COLD APPETIZER

スモークサーモン
グリーンサラダ
合鴨パストラミ
サンドイッチ
きのこひよこ豆のマリネ
小エビのカクテル ジェノバ風
カプレーゼ
鶏胸肉真空調理 マスタードソース

HOT APPETIZER・MAIN

タンドリーチキン
フライドポテト
豚ロース肉のトマト煮込み
フィッシュフライ
魚介のピラフ
特製パスタ
特製カレー

DESSERT

特製デザート6種

CAFE

コーヒー・紅茶

食事制限のあるゲストがいらっしゃる場合も
ハラル・ベジタリアン・アレルギー対応など、個別のご要望に応じたご提案が可能です。
詳細は事前のお打合せにてご相談ください。

¥7,000

COLD APPETIZER

スモークサーモン
グリーンサラダ
合鴨パストラミ
サンドイッチ
きのこひよこ豆のマリネ
小エビのカクテル ジェノバ風
シャルキュトリー盛り合わせ
鶏胸肉真空調理 オレンジビネグレット
マグロのカルパッチョ仕立て
グラスのカクテル3種
↳野菜のアスピックジュレと季節のスープ
↳砂肝コンフィとオリーブ
↳タコのトマトソースマリネ

HOT APPETIZER・MAIN

タンドリーチキン
フライドポテト
豚ロース肉の煮込み
鮮魚のムニエル
鴨胸肉のロースト
ビーフシチューと温野菜
バターライス
魚介のピラフ
本日のパスタ

DESSERT

特製デザート6種

CAFE

コーヒー・紅茶



¥1,200 (ノンアルコールプラン)

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000 (アルコールプラン)

ビール ワイン (白・赤) ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500 (アルコールプラン)

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン (白・赤) ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

※会場のご利用時間は2時間です ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

2026.02.01

ACCESS & CONTACT

会場所在地 & 宴会に関する総合窓口のご案内

THE ORIENTAL TERRACE

ジ・オリエンタルテラス (佐鳴湖エリア)

〒432-8021

静岡県浜松市中央区佐鳴台6丁目8番30号



LE GRAND MIRAGE

ル・グラン・ミラージュ (志都呂エリア)

〒432-8069

静岡県浜松市中央区志都呂1丁目9番14号



無料送迎バス

両館ともに、送迎バスをご用意しております

台数や運行ルートは人数や会の内容に応じてご相談ください

ご予約・お問合せ

鳥善グループ 宴会総合窓口 (両館共通)

TEL 053-424-5210

Mail party@torizen.co.jp

宴会総合HP
会場詳細はこちら

