



披露宴&二次会パッケージのご案内

憧れの海外ウェディングを船上で！

陸では実現できない非日常的な披露宴・二次会をお約束します。

スタッフが新郎新婦や幹事様と綿密にやり取りし、本番の成功に向けて全力でサポートいたします！

もちろん当日も日本人スタッフが同船し、配膳や進行のお手伝いをいたします。

WEDDING PACKAGE

パッケージ料金 2,000THB/名

催行期間：1年中

周遊時間：3時間 (乗船・下船時間込)

最低人数：60名様～

パッケージ内容

- ウェディングスペシャルビュッフェ (タイ料理又はインターナショナル料理)
- ソフトドリンク飲み放題 (お茶, お水, コーラ, スプライト, ソーダ, 氷)
- アサヒ樽生ビール 30L (約80杯分)
- ウェディングケーキ (30cm x 30cm)
- ビンゴゲーム貸出 (ビンゴカード人数分付き)
- タイ人のプロカメラマン (後日、お写真100枚を贈呈)
- 船の結婚式用デコレーション (ハート型のアーチ, 背景幕)
- ウェルカムサイン
- プロジェクター/プロジェクター用スクリーン貸出
- 1階のエアコン

乗船・下船場所

- アジアティーク内の船着場
- BTSサバンタクシン駅の船着場

利用する船

大型船「SANOOK BOAT」

OPTIONS

ウェディング用のオプションを各種取り揃えております。

ウェルカムドリンク

スパークリングワイン.....	200THB / 名
シャンパン.....	450THB / 名

オーダーメイドブーケ

ブーケトス・ブーケプルズ用.....	1,800THB / 束
--------------------	--------------

タイ舞踊

5分 x 3回公演.....	9,500THB / セット
----------------	----------------

BBQ

シーフードのみ.....	400THB / 名
お肉のみ.....	500THB / 名
シーフード + お肉.....	650THB / 名

乗船・下船場所までの往復送迎

ハイエステタイプ (最大10名様まで).....	2,200THB / 台
--------------------------	--------------

ビール (追加注文)

アサヒ樽生ビール 15L (約40杯分).....	3,000THB / 樽
アサヒ樽生ビール 30L (約80杯分).....	5,500THB / 樽
アサヒ瓶ビール 24本 (小瓶/330ml).....	2,100THB / セット
アサヒ瓶ビール 12本 (大瓶/640ml).....	2,000THB / セット

打ち上げ花火

打ち上げ花火 100発 (約3分30秒).....	60,000THB / セット
---------------------------	-----------------

THAI CUISINE WEDDING MENU

下記より2種類をお選びください。

春巻き
野菜入り揚げワンタン
お野菜の天ぷら
豚挽き肉のトーストのせ
ザボンのサラダ
パパイヤサラダ (ソムタム)

下記より2種類をお選びください。

挽き肉のラーブ
揚げかまぼこ
キノコと海老のスパイシーサラダ
シカクマメのスパイシーサラダ
海老の揚げパンケーキ
豚喉肉とキュウリのスパイシーサラダ
アサリのスパイシーバジル炒め
かまぼこ入りグリーンカレー
鶏肉のカシューナッツ炒め
タイ野菜の海老ペースト添え
豚と空芯菜のカレー
鶏のグリーンカレー

下記より1種類をお選びください。

野菜炒め
野菜のシチュー(ジャップ・チャイ)
バナナの葉のスパイシーサラダ
ポークソーセージとカニカマの蒸し春巻き
空芯菜の炒め物

下記より1種類をお選びください。

揚げ魚入りスパイシーオレンジスープ
鶏のペナンカレー
牛肉のグリーンカレー
スパイシー揚げナマス

下記より1種類をお選びください。

タイ風焼き鳥 (ガイ・ヤーン)
揚げ鶏のナンブラー漬け
フライドチキン
インド風チキンカレー
ポークサテー

下記より1種類をお選びください。

鶏とココナツの芽の炒め物レモングラスソース漬け
ミックスシーフード炒めトムヤムソース
イカのカレー炒め
スパイシーポークリブ
揚げ魚のタイハーブ和え
魚の黒胡椒炒め
揚げ魚のグレイビーソースがけ
トムヤムクン
牛肉のマッサマンカレー

下記より2種類をお選びください。

バジル入り豚挽き肉とピータン炒め
スパイシー春雨サラダ
ササゲのエビペーストがけ
魚の浮き袋のスープ
ポークスペアリブとキノコのスープ
海老と野菜のエビペーストスープ
ハスのココナツスープ

下記より1種類をお選びください。

スパイシーチキンスープ
椎茸入り骨付き鶏のスープ
鶏の足のココナツスープ
バジル入り上海風焼きそば
塩漬け魚とケールのチャーハン
パッタイ (タイ焼きそば)

下記より1種類をお選びください。

タイデザート
マンゴーともち米

季節のフルーツ

INTERNATIONAL WEDDING MENU

下記より1種類をお選びください。

揚げ野菜のブルームソースがけ
お野菜の春巻き

トマトとバジルのバケット
チキンとじゃがいものバケット

下記より1種類をお選びください。

チキンサラダ クリームソースドレッシング
ツナサラダ ピネガードレッシング

下記より1種類をお選びください。

チキンココナッツスープ
スパイシーチキンスープ
椎茸入り骨付き鶏のスープ

下記より1種類をお選びください。

豚挽き肉のスパイシーサラダ (ラープ)
お魚のかまぼこ
豚喉肉のハーブ和え (ナム・トック)

下記より1種類をお選びください。

鶏のパナンカレー
鶏のグリーンカレー
シカクマメのスパイシーサラダ

下記より1種類をお選びください。

タイ野菜の海老ペースト添え (ナム・プリック)
鶏とカシューナッツ炒め
バジル入りベビークラムのガーリック炒め
バジル入り豚挽き肉とピータン炒め
豚肉とササゲのスパイシー生姜炒め

下記より1種類をお選びください。

シーフード炒め トムヤムソース
魚のガーリック胡椒炒め
イカのカレー炒め

下記より1種類をお選びください。

スパゲッティーボロネーゼ
スパゲッティーボンゴレ 塩漬け魚入り
スパゲッティーアラビアータ

下記より1種類をお選びください。

セロリとじゃがいも入りポークシチュー
豚・グリーンペッパー・オニオンのバーベキュー串
豚の生姜焼き

下記より1種類をお選びください。

タイデザート
マンゴーともち米

季節のフルーツ

BOAT

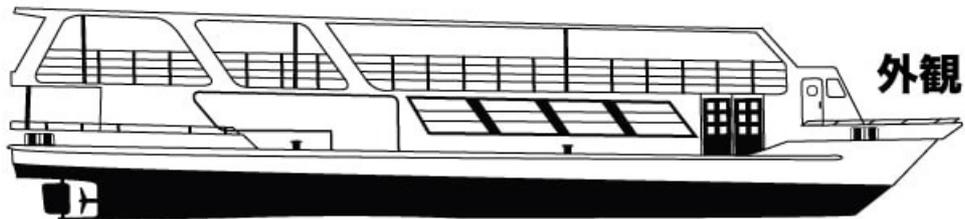


大型船 「SANOOK BOAT」

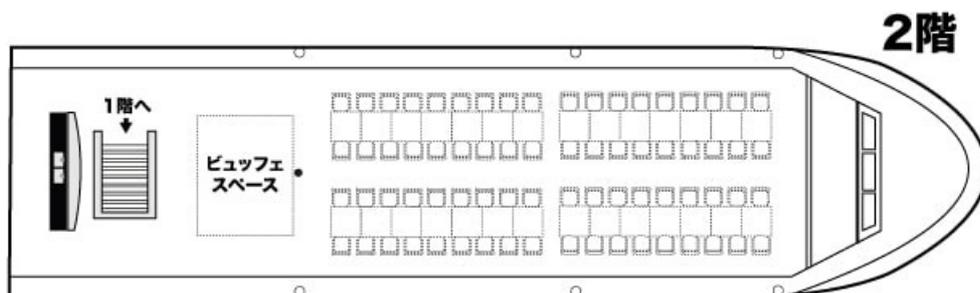
1階はお手洗いやエアコンルーム・喫煙スペースを完備し、リラックス空間としてご利用いただけます。

2階はオープンデッキとなっており、屋根が開閉可能ですので、雨の日も安心です。

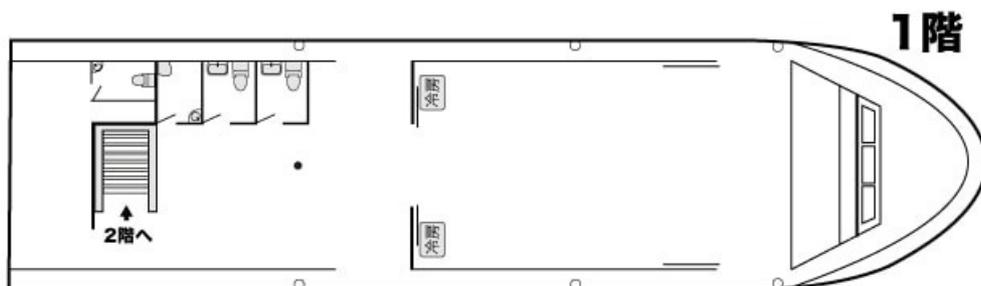
机や椅子の並べ方や1階スペースの使い方等、ご要望に合わせてアレンジいたします。



外観



2階



1階

BOARDING PIER

乗船場所は、下記2カ所からお選びいただけます。

アジアティーク内の船着場



Asiatique The Riverfront内の船着場となります。

ナイトマーケットとして、タイ人に人気のショッピングスポットです。

船上パーティーの前後にお買い物やお茶をお楽しみいただけます。

BTSサバンタクシン駅の船着場



BTSサバンタクシン駅を降りて直ぐなので、集合しやすい船着場です。

チャオプラヤー川を移動するエクスプレスボートが通り広い船着場ですので、

外国人観光客にも多く利用されています。

乗船・下船場所について詳しくは <http://okuruma.asia/cruise/pier/> をご確認ください。

その他の船着場(ホテルの船着場等)からの乗船・下船も承りますので、お気軽にお問合せください。
