

# 知って安心! 宴会前の大事なこと



コミュニケーションの場である飲み会。幹事になって何をしたらいいのかと困った人もいるのでは。いざというときに慌てない宴会前に大事なことを紹介します。

## 日程や人数を確認しよう

まずは日程を決めましょう。決める際には多くの人が参加できる日や、仕事の業務などに支障が出ない日にすると安心です。日程が決まったら人数の確認をしましょう。締切日を決め、口頭だけでなく、アプリやメール、書面などで出欠確認しましょう。



## 予約をしよう

お店が決まったら、予約をしましょう。特に宴会の多い時期は予約をしようとしたら、もう席が確保できなかったとならないよう早めの予約がベストです。ネット予約をしているお店もありますが、電話で予約する際はお店の忙しさがピークになる曜日や時間帯はできるだけ避けましょう。



## お店の選び方

様々な人が参加する宴会では、男女比や年齢層を考えお店を選びましょう。迷ったときは、上司や先輩など、周りの人に相談しましょう。予約前に事前にお店に行き、下見をしていると安心です。



また、あらかじめ予約する日時・人数・コース・名前・連絡先などをスムーズに話せるようにしておきましょう。もし後から人数が変更になる可能性がある場合、何日前までなら変更ができるかなども聞いておきましょう。当日、幹事はお店に早めに行くことも忘れないようにしましょう。



お昼のランチ



夜の会席

瀬戸の旬

平日限定

パレットランチ **2,100円(税別)**

◆盛りだくさんプレート ◆天婦羅盛り合わせ  
◆茶わんむし ◆白御飯 ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート  
※+300円で釜めしに変更できます。

昼メニュー

天婦羅定食 **1,500円(税別)** 釜めし定食 **1,800円(税別)** ひとくちステーキランチ **1,900円(税別)**

楽しく集う鍋コース

◆付き出し ◆刺身  
◆雑炊又はうどん  
◆茶わんむし ◆デザート付

**3,800円(税別)~** ※写真はイメージです。



彩宴 びみさいえん 美味

旬膳 **3,000円(税別)**

◆付き出し ◆刺身 ◆旬の地魚煮付け ◆茶わんむし  
◆天婦羅盛り合わせ ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート

飲み比べセットもございます。ワイン/日本酒/焼酎

を堪能

四季・和みコース **2,000円(税別)**  
◆付き出し ◆刺身 ◆月替わりの一品  
◆天婦羅盛り合わせ ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物

ごちそう瀬戸・華 **3,000円(税別)**

◆盛りだくさんプレート ◆ひとくちステーキ  
◆茶わんむし ◆白御飯 ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート  
※+300円で釜めしに変更できます。【要予約】



Go To Eatキャンペーン加盟しています。

SETO 割烹 瀬戸

今治市恵美須町1丁目4-2

TEL(0898)31-8168

営業時間/11:30~14:30  
(オーダーストップ14:00)  
17:00~22:00  
(オーダーストップ21:30)

定休日/火曜日(祝日の場合は営業)  
12/31は営業します。  
1月は3日から営業します。  
5日(火)は営業します。

ご予算に応じてお1人様3,500円(税別)より25名様までのご会合・ご宴会も承ります。