

2022.5/1(日) ▶ 6/30(木)

宴会場プラン

5名様より 要予約

初夏の彩りParty Plan

少人数から大人数まで
自由に会場のコーディネート

個室ならではの、マイク・挨拶用のステージ・音響照明設備・スクリーン・プロジェクター等の無料貸し出しがあります。

※数に限りがありますので、お問い合わせください。

四季香る、彩り豊かな充実プラン

お料理のみ 和洋会席コース

お一人様 **4,500円** 9品

3,500円 9品 / 5,500円 9品

和食

- 先 附 / オクラ豆腐・海老・いくら・美味だし
- 造り / 鯛・鰹・鮓・菖蒲大根・紫芽・山葵
- 八寸 / がごめ昆布土佐漬け・里芋田楽・鯛木の芽味噌焼き
丸十甘露・稚鮎南蛮
- 蓋物 / 眼張揚げ浸し・玉南京・蒔・刻み茗荷
- 止 椀 / 赤出汁・しじみ・葱・粉山椒
- 御 飯 / 穴子飯・壺漬け・安芸紫

洋食

- カマスのポアレ 味噌ソース、ホタルイカ添え
- 三元豚のロースト シェスールソース 温野菜添え
- ケーキとフルーツの盛り合わせ

お料理のみ 和会席コース

お一人様 **4,500円** 9品

3,500円 9品 / 5,500円 9品

和食

- 先 附 / オクラ豆腐・海老・いくら・美味だし
- 造り / 鯛・鰹・鮓・菖蒲大根・紫芽・山葵
- 椀物 / 焼き茄子・鰹吉野・白髪葱・生姜・順才
- 八寸 / がごめ昆布土佐漬け・里芋田楽・鯛木の芽味噌焼き
丸十甘露・稚鮎南蛮
- 蓋物 / 眼張揚げ浸し・玉南京・蒔・刻み茗荷
- 強 肴 / 国産豚ロースト・パブリカ・ペビーコーン・山葵菜・山椒ソース
- 止 椀 / 赤出汁・しじみ・葱・粉山椒
- 御 飯 / 穴子飯・壺漬け・安芸紫
- 水菓子 / 苺ケーキ・ホイップ・苺ソース

お料理のみ 和洋ビュッフェコース

お一人様 **3,500円** 8品

4,500円 9品 / 5,500円 9品

和食

- 造り / 鯛・鰹・鮓・紫芽・山葵
- 鉢物 / 眼張揚げ浸し・玉南京・蒔・刻み茗荷
- 御 飯 / ネギトロ巻き・ガリ

洋食

- サーモンテリーヌ・プロシュート・ボルチーニのキッシュ
- 帆立と海老のエビス焼き
- 香草チキンのソテー トマトソース
- 国産ポークのロースト 中華ソース
- フルーツの盛り合わせ

その他、ご予算に応じて承ります。ぜひ、スタッフにご相談ください

お料理 ⊕ 飲み放題プラン

単品でのご注文も承ります

ノンアルコール **1,000円**

烏龍茶 / ジンジャーエール / コーラ / オレンジジュース / ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル

1時間30分 **1,500円** 2時間 **2,000円**

ビール / ウイスキー / 焼酎 / 梅酒 / 日本酒(熱・冷) / ワイン(赤・白) / カクテル / 烏龍茶 / コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / ノンアルコールビール

11の宴会場をご用意しております。



※掲載料金は全て税金・サービス料込です。 ※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。