

宴会場

5名様より要予約

Summer Party Plan

2022 7/1 金
↓
8/31 水

盛夏パーティープラン

お料理 + フリードリンク(3種)

少人数から大人数まで
自由に会場をコーディネート!
11の宴会場がございます



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。

Free Drink (3種)

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



お料理のみ 個人盛

和洋会席コース

お一人様
4,500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・鰆・鯵・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・蕗・刻み茗荷
- ◆止 梅／赤出汁・じじみ・葱・粉山椒
- ◆御 飯／穴子飯・壺漬け・安芸紫

洋食

- ◆カマスのボアレ 味噌ソース、ホタイルカ添え
- ◆三元豚のロースト シャスールソース 温野菜添え
- ◆ケーキとフルーツの盛り合わせ



お料理のみ 大皿盛

和洋ビュッフェコース

お一人様
3,500円 8品
5,500円 9品

和食

- ◆造 り／鯛・鰆・紫芽・山葵
- ◆鉢 物／眼張揚げ浸し・玉南京・蕗・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・ポ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