

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



※写真はイメージです。

お料理のみ 個人盛

和洋会席コース

お一人様 3,500円^{9品}
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・鰹・鱈・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・蔕・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 個人盛

和会席コース

お一人様 3,500円^{9品}
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・鰹・鱈・菖蒲大根・紫芽・山葵
- ◆椀 物 / 焼き茄子・鱧吉野・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・蔕・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



※写真はイメージです。

お料理のみ 大皿盛

和洋ビュッフェコース

お一人様 4,500円^{9品}
3,500円^{8品} 5,500円^{9品}

和食

- ◆造 り / 鯛・鰹・紫芽・山葵
- ◆鉢 物 / 眼張揚げ浸し・玉南京・蔕・刻み茗荷
- ◆御 飯 / ネギトロ巻き・ガリ

洋食

- ◆サーモンテリΟΣ・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



※写真はイメージです。

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