

秋の 味わい 宴会プラン

9/1(木)・11/17(木)

お料理 + フリードリンク(2種)

8名様より要予約

少人数から大人数まで自由に会場のコーディネートができます!!

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

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



個人盛

会席コース



※写真はイメージです。

和会席コース (8品)

5,000円 4,000円 6,000円

- 和食
- 先付 焼き茄子浸し・生姜・太刀魚若狭焼き・むかご串・蒟蒻辛煮・銀杏丸十・栗甘露
 - 造り 鯛・八町・鰹・波大根・赤芽・山葵
 - 椀物 鱸焼き浸し・紅葉人参・白髪葱・酢橘
 - 蓋物 里芋旨煮・合鴨治部煮・紅葉麩・水菜・粉山椒
 - 強肴 牛ロースト・甘長唐辛子・南京・山葵菜・山椒ソース
 - 止椀 味噌汁・なめこ
 - ご飯 かやく飯・壺漬け・安芸紫
 - 水菓子 梨・葡萄



※写真はイメージです。

和洋会席コース (8品)

5,000円 4,000円 6,000円

- 和食
- 先付 焼き茄子浸し・生姜・太刀魚若狭焼き・むかご串・蒟蒻辛煮・銀杏丸十・栗甘露
 - 造り 鯛・八町・鰹・波大根・赤芽・山葵
 - 椀物 甘鯛焼き浸し・紅葉人参・白髪葱・酢橘
 - 止椀 味噌汁・なめこ
 - ご飯 かやく飯・壺漬け・安芸紫
- 洋食
- さごしのマドラス、プティ野菜のチリソース
 - サーロインステーキ、レフォールソース
 - ケーキとフルーツの盛り合わせ

大皿盛

ビュッフェコース



※写真はイメージです。

和洋ビュッフェコース

4,000円 (8品) 5,000円 (8品) 6,000円 (9品)

- 和食
- 鉢物 あんこうの揚げ煮・薬味野菜・針唐辛子
 - 揚げ物 太刀魚磯部揚げ・甘長唐辛子・おろしソース・レモン
 - 御飯 ネギトロ巻き・ガリ
- 洋食
- フロマージュのキッシュと野菜の生春巻き
パストラミ添え、シーザードレッシング
 - リーフサラダとエビチリ添え
 - タンドリーチキン
 - ポークステーキ、生姜ソース
 - 抹茶のパバロア

洋ビュッフェコース

5,000円 (12品) 20名様より要予約

- 洋食
- ホタルイカのマリネ、イワシの梅煮、鴨照り焼き、キッシュ
 - 3種のハムの盛り合わせ
 - サンドウィッチ ● 蒸し物3種
 - イカリングのフライ、プロバンサル風
 - 海老のサンクエピス焼き
 - エビチリ ● タンドリーチキン
 - 三軒ポークステーキ、生姜ソース
 - ポークと野菜のピリ辛炒め
 - ローストビーフ、照り焼きソース
 - ケーキとフルーツの盛り合わせ

※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。