

宴会場プラン

5名様より / 要予約

お料理 + 選べる飲み放題プラン

初夏の彩り Party Plan

ワイワイと楽しいパーティーを



写真はイメージです

和洋ビュッフェエコース 8品

お料理のみ 大皿盛

お一人様 **4,000円** 5,000円 / 6,000円

- 和食**
 - 鉢物 / 眼張揚げ南蛮餡掛け・スナック碗豆
 - 揚物 / 稚鮎天婦羅・ブロッコリー・素塩・レモン
 - 御飯 / ねぎとろ巻き・ガリ
- 洋食**
 - 新玉ねぎのサラダ 生ハム・鴨胸肉添え
 - 鯛と海老のタイム焼き、トマトソース
 - 鶏胸肉のフライ チリソース
 - ローストポーク テリヤキソース
 - フルーツの盛合わせ

洋ビュッフェエコース 8品

お一人様

4,000円 もあります

和洋会席コース 8品

お料理のみ 個人盛

お一人様 **5,000円** 4,000円 / 6,000円

- 和食**
 - 先附 / うすい豆腐・枸杞・美味出汁
パイ貝旨煮・蚕豆・
太刀魚南蛮・里芋田楽
 - 造り / 鯛・鱈・鰯・富蒲大根・赤芽・山葵
 - 椀物 / 眼張吉野仕立て・絹大根・
順才・針人参・木の芽
 - 止椀 / 味噌汁・若芽・巻麩・葱
 - 御飯 / 浅利と豆のご飯・
白たくあん・安芸紫
- 洋食**
 - 鯛と海老のタイム焼き トマトソース
 - フランス産リゾット カツレツ デミソース
 - ケーキとフルーツの盛合わせ



写真はイメージです

和会席コース 8品

お料理のみ 個人盛

お一人様 **5,000円** 4,000円 / 6,000円

- 和食**
 - 先附 / うすい豆腐・枸杞・美味出汁
パイ貝旨煮・蚕豆・
太刀魚南蛮・里芋田楽
 - 造り / 鯛・鱈・鰯・富蒲大根・赤芽・山葵
 - 椀物 / 眼張吉野仕立て・絹大根・
順才・針人参・木の芽
 - 蓋物 / 海老旨煮・関山麩・スナック碗豆
 - 強肴 / 豚ロースト山椒ソース・ブロッコリー・
レモン・山葵菜・プチトマト
 - 止椀 / 味噌汁・若芽・巻麩・葱
 - 御飯 / 浅利と豆のご飯・白たくあん・安芸紫
 - 水菓子 / オレンジ・キウイ・苺・
ホイップ・苺ソース



写真はイメージです

選べる2時間飲み放題プラン!

プラン内容	金額	ソフトドリンク	アルコール	ハイボール	梅酒	ワイン	カクテル	ビール	日本酒
ソフトドリンクプラン	1,000円	●							
ノンアルコールプラン	1,300円	●	●						
アルコール込み ベーシックプラン	1,700円	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込み スタンダードプラン	2,000円	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込み プレミアムプラン	2,300円	●	●	●	●	●	●	●	●

おすすめ

【ソフトドリンクプラン】鳥龍茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース
【ノンアルコールプラン】ビール・ハイボール・レモンサワー・カシスオレンジ
(セルフオーダー含む)

少人数から大人数まで自由に会場をコーディネート!



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。

11の宴会場がございます

ご宴会ごとに営業担当が付きまますので何なりとご相談ください

※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。

