

秋の恵み満載の料理を
お楽しみください!

秋の味わい

Autumn Party Plan

2023. 9/1(金) ▶ 11/16(木)

大皿盛 和洋ビュッフェエコース お料理のみ

お一人様 **5,000円** 8品 4,000円(8品) / 6,000円(9品)

和食

- 鉢物 / 秋鮭南蛮・甘長唐辛子・玉葱・人参
- 揚物 / 秋刀魚天婦羅おろしソース・甘長唐辛子
- 御飯 / 穴子巻き・ガリ

洋食

- 海老のチリソース ナスと鳥賊のジェノバ風チキンのエビス焼き
- サーモンと帆立のポアレ ラビゴットソース
- チキンの片面バケットパン粉焼き
- 一口ステーキ 中華ソース
- フルーツ盛合わせ

※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	おすすめ				
	ソフトドリンクプラン	ノンアルコールプラン	アルコール込み ペーシックプラン	アルコール込み スタンダードプラン	アルコール込み プレミアムプラン
金額	1,000円	1,300円	1,700円	2,000円	2,300円
ソフトドリンク	●	●	●	●	●
ノンアルコール		●	●	●	●
ウイスキー			●	●	●
焼酎				●	●
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】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(セルフコーヒーフリー)

大皿盛りと個人盛りを ミックスした新プラン

和洋ミックスコース お料理のみ 全8品

お一人様 **4,500円 / 5,500円 / 6,500円**

個人盛

- 先附 ■ 造り ■ 蓋物 ■ 御飯

大皿盛

- オードブル ■ お魚料理
- お肉料理 ■ デザート



※写真はイメージです。

個人盛 和会席コース お料理のみ

お一人様 **5,000円(8品) / 6,000円(8品) / 7,000円(9品)**

個人盛 和洋会席コース お料理のみ

お一人様 **6,000円 8品 5,000円(8品) / 7,000円(8品)**

和食

- 先 附 / 銀杏豆腐・美味出汁・木野子胡麻和え 秋刀魚幽庵焼き・無花果田楽・赤福餅辛煮
- 造 り / 鯛・かんぱち・鱈・紅葉人参・山葵
- 蓋 物 / 鱈蒸し・山葵・三つ葉・羅甲船
- 止 挽 / なめこ汁・三つ葉
- 御 飯 / 鶏飯・牛蒡・薄揚げ・白たくあん・安芸紫

洋食

- サーモンと海老のポアレ ミニ野菜のラビゴットソース
- 国産ポークステーキ 中華ソース
- ケーキとフルーツ盛合わせ



※写真はイメージです。

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。

※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。



ご宴会毎に専属の
担当者が付くから安心! 会場のレイアウトや
進行など、プランニングはお任せください!

