

春の宴会プラン

2024.3.1 fri ▶ 2024.5.31 fri



※掲載の写真はイメージです

和洋
7品 お1人様 **5,000 円**

【和食】

前 菜 鮪葱とろ山葵和え
筍 海老 つぶ貝旨煮
菜の花浸し 花びら百合根
蒸し物 浅利白味噌仕立て
筍 椎茸 とまと 胡椒
変 鉢 しいら酒蒸し 海老団子
若芽餡 針野菜
食 事 薬味蕎麦

【洋食】

蒸し鶏ナッツ和え
桜エビと春キャベツナムル
甘海老スカパーチェ
チキングリル照り焼きクリームソース
ストロベリーパバロア

和洋
8品 お1人様 **6,000 円**

【和食】

前 菜 姫栄螺木の芽味噌
出し巻き 浅利牛芳
菜の花しらす浸し
串打ち (海老・つぶ貝・胡瓜)
造 り 鮪葱とろ和え 海老紹興酒漬け
変 鉢 鰻 海老団子 湯葉
生姜餡 桜海老 グリンピース
食 事 いくら御飯 一口蕎麦

【洋食】

生ハムユッケ風
合鴨パストラミ
イカ軟骨マリネ
クスクスと小海老のサラダ
豚ロース塩麹焼きグリル野菜添え
オレンジ風味のパンナコッタ

和洋
8品 お1人様 **7,000 円**

【和食】

前 菜 海鮮オイスターソース風味
鰻白焼 出し巻き
菜の花しらす浸し 串打ち三種
造 り 鯛松皮造り 鮪
変 鉢 鮪 筍 海老葛打ち
雲丹若芽餡 独活 木の芽
食 事 握り寿司 味噌汁

【洋食】

パテドカンパーニュ
キャベツとサルシッチャのフレンチ和え
テリーヌ
イカとオリーブのイタリアンマリネ
生ハムを添えて
牛ロースグリルグリーンペッパーソース
ブチガトーとフルーツ盛り合わせ

■ 料金には、サービス料・消費税が含まれております。■ プランは 20 名様より承ります。
■ 各コースのお料理は会席とさせていただきます。盛り込みをご希望される場合は、ご相談ください。

Free Drink
フリードリンク

2 時間各種飲み放題

2,000 円 プラン

ビール (麒麟) / 焼酎 (麦・芋・甲類) / ウイスキー / ハイボール
日本酒 / ワイン (赤・白) / レモンサワー / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ / ジンジャーエール

1,300 円 プラン (ソフトドリンクのみ)

ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ / ジンジャーエール