

コースプラン・会席

(着 席)

©2025年3月1日～2025年8月31日

プランに含まれるもの:お料理・2Hフリードリンク・会場費・マイク・BGM・サービス料・消費税

[フリードリンク内容]

・ビール ・日本酒(温) ・ノンアルコールビール ・焼酎(麦・芋) ・ハイボール
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・ジンジャーエール
(・ワイン追加 お一人様+300円 ・吟醸酒追加 お一人様+200円 ※お人数全員対象となります)

A-plan

お一人様

8,800円

《 前 菜 》 旬のもの5種
《 椀 物 》 筍万十の清汁仕立て
《 造 里 》 本日入荷の鮮魚2種盛
《 焼 物 》 牛リブロース 和風ソース、焼野菜
《 蒸 物 》 茶碗蒸ししょうがあん
《 油 物 》 鯛、海老、野菜天ぷら
《 飯 物 》 花ちらし寿司、赤出汁
《デザート》 本日のデザート
・コーヒー

B-plan

お一人様

10,000円

《 前 菜 》 旬のもの5種
《 椀 物 》 はまぐりの清汁仕立て
《 造 里 》 本日入荷の鮮魚3種盛
《 焼 物 》 牛フィレ肉と旬野菜の朴葉焼き
《 蒸 物 》 筍茶碗蒸し 湯葉あん
《 油 物 》 鯛、海老大場巻き、野菜天ぷら
《 酢 物 》 季節の酢の物
《 飯 物 》 にぎり寿司3貫、赤出汁
《デザート》 本日のデザート
・コーヒー

C-plan

お一人様

12,000円

《 前 菜 》 旬のもの7種
《 椀 物 》 季節の鮮魚炙りのお吸い物
《 造 里 》 本日入荷の鮮魚2種盛と才巻海老
《 焼 物 》 国産牛フィレ肉と旬野菜の朴葉焼き
《 凌 ぎ 》 季節の八宝蒸し あんかけ
《 油 物 》 鯛はさみ揚げ、海老大場巻き、ねぎとろ巻き
《 酢 物 》 季節の酢の物
《 飯 物 》 穴子一本巻き寿司、赤出汁
《デザート》 和菓子
・コーヒー

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。