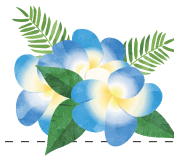


◎2025年7月1日(火)～9月30日(火)

コースAプラン・フレンチ

お一人様

9,500円



[プランに含まれるもの]

- ・お料理
- ・フリードリンク
- ・会場費(マイク・BGM含む)
- ・サービス料
- ・消費税

[アミューズ] 季節のもの3種盛

[アントレ] シーフードのサラダ仕立て

[ポタージュ] 本日のポタージュ

[ポワッソン] すずきと海老のポワレ
トマトクリームソース リゾット添え

[ヴィアンド] ビーフリブステーキ マデラソース 温野菜

[デザート] 本日のデザート

・パン

・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。

[120分フリードリンク]

- ・ビール
- ・日本酒(温・冷)
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ハイボール
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

・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

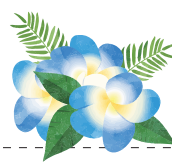
©2025年7月1日(火)～9月30日(火)

コースAプラン・和洋折衷

お一人様



9,500円



[プランに含まれるもの]

- ・お料理
- ・フリードリンク
- ・会場費(マイク・BGM含む)
- ・サービス料
- ・消費税

- [前 菜] 季節のもの五種盛
- [椀 物] 南京饅頭の清汁仕立て
- [造 里] 本日入荷鮮魚の三種盛
- [凌 ぎ] 茶碗蒸し
- [魚料理] すずきと海老のポワレ
トマトクリームソース リゾット添え
- [肉料理] ビーフリブステーキ マデラソース 温野菜
- [飯 物] にぎり寿司三貫、赤出汁
- [デザート] 本日のデザート
- ・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。

[120分フリードリンク]

- ・ビール
 - ・日本酒(温・冷)
 - ・焼酎(麦・芋)
 - ・ハイボール
 - ・ノンアルコールビール
 - ・ウーロン茶
 - ・ジンジャーエール
 - ・オレンジジュース
 - ・グレープフルーツジュース
-
- ・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