

◎2025年7月1日(火)～9月30日(火)

コースBプラン・フレンチ

お一人様



12,000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
- [デュージェム] 鴨のロースト
オレンジソース ラタトゥーユ添え
- [ポタージュ] 本日のスープ
- [ポワッソン] すずきと海老、貝柱のポワレ
ソースアメリカンヌ
- [ヴィアンド] 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 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Bプラン・和洋折衷

お一人様



12,000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] 季節のもの七種盛

[椀 物] 鱧なす椀

[造 里] 本日入荷鮮魚二種と才巻海老

[凌 ぎ] 穴子茶碗蒸し

[魚料理] あわびとすずきのグリル ソースアメリカン

[肉料理] 牛フィレステーキ 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