

コースAプラン・会席

お一人様(税・サ込)

7,000円

©2025年10月1日～2026年2月28日

[プランに含まれるもの]・お料理 ・会場費(マイク・BGM含む) ・サービス料 ・消費税
ドリンクは別途料金を頂戴します

[前 菜] 季節のもの五種盛

[椀 物] 季節のお吸い物

[造 里] 本日入荷鮮魚二種盛

[焼 物] 牛リブソースと旬野菜の炙り焼 和風ソース

[凌 ぎ] 茶碗蒸し

[油 物] 海老と旬魚、野菜の天ぷら

[飯 物] 穴子蒸し寿司

[デザート] フルーツ

※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分フリースドリンクプラン

※フリースドリンクは、グループ全員がご注文いただいた場合のみ承ります。全員が同プランでのご注文をお願いします。

[スタンダード]

お一人様(税・サ込) 2,500円

- ・ビール中瓶 ・温酒、冷酒 ・焼酎
- ・ハイボール ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

[プレミアム]

お一人様(税・サ込) 3,000円

- ・ワイン(赤・白) ・播磨の銘酒2種 ・温酒 ・ビール中瓶
- ・本格焼酎(麦:中々・芋:三岳) ・梅酒(柚子・レモン)
- ・チューハイ(レモン・ライム) ・スコッチウイスキー
- ・角ハイボール ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・ジンジャーエール ・コーラ
- ・グレープフルーツジュース

お飲み物は実数でも承ります

コースAプラン・フレンチ

お一人様(税・サ込)
7,000円

©2025年10月1日～2026年2月28日

[プランに含まれるもの]・お料理 ・会場費(マイク・BGM含む) ・サービス料 ・消費税
ドリンクは別途料金を頂戴します

[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] 鯛と海老のポワレ トマトクリームソース

[ヴィアンド] ビーフフィレステーキ 木の子ソース 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分フリードリンクプラン

※フリードリンクは、グループ全員がご注文いただいた場合のみ承ります。全員が同プランでのご注文をお願いします。

[スタンダード]

お一人様(税・サ込) 2,500円

・ビール中瓶 ・温酒、冷酒 ・焼酎
・ハイボール ・ノンアルコールビール
・ウーロン茶 ・オレンジジュース
・ジンジャーエール

[プレミアム]

お一人様(税・サ込) 3,000円

・ワイン(赤・白) ・播磨の銘酒2種 ・温酒 ・ビール中瓶
・本格焼酎(麦:中々・芋:三岳) ・梅酒(柚子・レモン)
・チューハイ(レモン・ライム) ・スコッチウイスキー
・角ハイボール ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
・オレンジジュース ・ジンジャーエール ・コーラ
・グレープフルーツジュース

お飲み物は実数でも承ります

コースAプラン・和洋折衷

お一人様(税・サ込)

7,000円

©2025年10月1日～2026年2月28日

[プランに含まれるもの]・お料理 ・会場費(マイク・BGM含む) ・サービス料 ・消費税
ドリンクは別途料金を頂戴します

[前 菜] 季節のもの五種盛

[椀 物] 季節のお吸い物

[造 里] 本日入荷鮮魚三種盛

[凌 ぎ] 茶碗蒸し

[魚料理] 鯛と海老のポワレ トマトクリームソース リゾット添え

[肉料理] 牛フィレ肉ステーキ 木の子ソース 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分フリースドリンクプラン

※フリースドリンクは、グループ全員がご注文いただいた場合のみ承ります。全員が同プランでのご注文をお願いします。

[スタンダード]

お一人様(税・サ込) 2,500円

・ビール中瓶 ・温酒、冷酒 ・焼酎
・ハイボール ・ノンアルコールビール
・ウーロン茶 ・オレンジジュース
・ジンジャーエール

[プレミアム]

お一人様(税・サ込) 3,000円

・ワイン(赤・白) ・播磨の銘酒2種 ・温酒 ・ビール中瓶
・本格焼酎(麦:中々・芋:三岳) ・梅酒(柚子・レモン)
・チューハイ(レモン・ライム) ・スコッチウイスキー
・角ハイボール ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
・オレンジジュース ・ジンジャーエール ・コーラ
・グレープフルーツジュース

お飲み物は実数でも承ります