



# コースプラン・会席



( 着 席 )

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 》 五種盛り  
《 椀 物 》 季節のお吸物  
《 造 里 》 二種盛り  
《 焼 物 》 牛リブロースと旬野菜炙り焼き 山椒ソース  
《 凌 ぎ 》 茶碗蒸し  
《 油 物 》 海老と旬魚、野菜の天ぷら  
《 飯 物 》 季節ご飯、赤出汁、香の物  
《デザート》 フルーツ  
・コーヒー

## B-plan

お一人様

10,000円

《 前 菜 》 五種盛り  
《 椀 物 》 季節のお吸物  
《 造 里 》 三種盛り  
《 焼 物 》 牛フィレ肉と旬野菜の朴葉焼き  
《 凌 ぎ 》 旬の茶碗蒸し  
《 油 物 》 海老大葉巻き、旬魚はさみ揚げ、野菜のかわり揚げ  
《 飯 物 》 にぎり寿司、赤出汁  
《デザート》 フルーツ、シャーベット  
・コーヒー

## C-plan

お一人様

12,000円

《 前 菜 》 七種盛り  
《 椀 物 》 旬魚と旬野菜のお吸物  
《 造 里 》 三種盛り  
《 焼 物 》 国産牛フィレ肉と旬野菜  
《 凌 ぎ 》 山海の八宝蒸し  
《 油 物 》 赤海老、鯛たたき身湯葉巻き、野菜の天ぷら  
《 酢 物 》 旬の酢の物  
《 飯 物 》 にぎり寿司、赤出汁  
《デザート》 和菓子、フルーツ  
・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。