



コースプラン・和洋折衷



(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
- 《 凌 ぎ 》 茶碗蒸し
- 《 魚 料 理 》 甘鯛のうろこ焼き サフランのソース
- 《 肉 料 理 》 牛リブロースステーキ オニオンソース
- 《 飯 物 》 蒸し寿司、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 》 五種盛り
- 《 椀 物 》 季節のお吸物
- 《 造 里 》 三種盛り
- 《 凌 ぎ 》 茶碗蒸し
- 《 魚 料 理 》 鯛と海老 貝柱の白ワイン蒸し トマトクリームソース
- 《 肉 料 理 》 牛フィレ肉のステーキ マデラソース 温野菜
- 《 飯 物 》 旬の蒸し寿司、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 》 七種盛り
- 《 椀 物 》 旬魚と旬野菜のお吸物
- 《 造 里 》 鮮魚三種盛り
- 《 蒸し物 》 山海の八宝蒸し
- 《 魚 料 理 》 ロブスターと貝柱の直火焼き ソースアメリカンヌ
- 《 肉 料 理 》 国産牛フィレ肉のステーキ ソースペリーグルダン 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。