

Banquet Plan

ご宴会プラン

おひとり様

7,000円

(料理+フリードリンク)

和洋前菜

(カッターチーズとほうれん草の胡麻和え / ヤンニョムチキン / 蕪の浅漬け / ピアソー / 鴨パストラミ)

トラウトサーモンとモッツアレラチーズの
カルパッチョ レモンピネグレット

イカと鶏肉と野菜のカレー風味炒め

ポリネシアン風 ポークソテー
季節の野菜添え

小海老とベーコンのピラフ

デザート

おひとり様

8,500円

(料理+フリードリンク)

和洋前菜

(カッターチーズとほうれん草の胡麻和え / ヤンニョムチキン / 蕪の浅漬け / ピアソー)

お造り

(バチ魷 / イカ / 南蛮海老)

白身魚と小海老の生姜あんかけ

国産チキンのバロティーヌ
ブルブランソース

牛肉のソテー 赤ワインソース
レフォール添え

食べる辣油入りピリ辛炒飯

デザート

おひとり様

10,000円

(料理+フリードリンク)

和洋前菜

(カッターチーズとほうれん草の胡麻和え / ヤンニョムチキン / 蕪の浅漬け / ピアソー)

お造り

(本魷 / 帆立貝 / 南蛮海老)

鶏モモ肉の甘辛焼き

道産真鱈と海老のソテー
ズッキーニ添え ジェノバソース

国産牛モモ肉のロティ
和風ソース レフォール添え

蛸と生姜の炊き込みご飯

デザート

◇デザートは「カスタードプリン フルーツ添え」、「ショートケーキ」、
「バニラアイス ハスカップソース」の中から1品お選びいただけます。

フリードリンクメニュー

■ アルコール類

ビール / 焼酎 / 芋焼酎 / ワイン(赤・白) / ウイスキー
日本酒 / レモンサワー / グレープフルーツサワー
プロカクテル(カシス・ジントニック)

■ ソフトドリンク

ウーロン茶 / オレンジジュース
コーラ / ジンジャーエール
ノンアルコールビール

※各プランは、お料理・お飲物・お席料・サービス料・税金を含みます。

※20名様より承ります。

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。

※料理内容は時期により一部変更させていただく場合がございます。

※上記メニューは卓上盛り合わせ料理となります。個人盛りへの変更は、追加料金500円(1名様につき)で承ります。