

【パーティープラン】

リーズナブルプラン
¥7,500

【アミューズ】
本日のアミューズ
【前菜】
本日の前菜
【魚料理】
鮮魚のポワレ 素材に合わせて
【肉料理】
本日のお肉料理
【デザート】
本日のデザート
コーヒー 又は 紅茶



スタンダードプラン
¥10,000

【アミューズ】
本日のアミューズ
【前菜1】
本日の前菜
【前菜2】
本日の前菜
【魚料理】
鮮魚のポワレ 素材に合わせて
【肉料理】
季節のお肉料理
【デザート】
本日のデザート
コーヒー 又は 紅茶

※料理内容は一例です。

お飲み物は下記よりお選びいただけます。

CHEF'Sプラン
¥15,000

【アミューズ】
雲丹をのせた スワイガニと蕪のムース
【前菜1】
寒さわらの低温ミキユイ 山菜サラダ仕立て
【前菜2】
フォアグラと赤ナスの1品
【魚料理】
帆立ムースをのせた平目のヴァプール
コキアージュソース
【肉料理】
岩手産短角牛フィレ内のグリエ
トリュフソース
【デザート】
本日のデザート
コーヒー 又は 紅茶

※料理内容は一例です。

立食プラン
¥9,000~

《 ビュッフェスタイル 》

¥9,000 ~ (税サ別)

(メニュー内容一例)

【冷菜約5種】

- ・季節野菜のサラダ
- ・鶏胸肉の低温調理 コールミートの盛り合わせ
- ・鮮魚のエスカベッシュ
- ・蛸、アヴォカドとトマトのメランジェ
- ・シュリンプの生春巻き

【温菜約5種】

- ・鶏モモ肉のロースト 季節野菜添え
- ・豚ロース肉とジャガイモのロースト
- ・おまかせパスタ
- ・ドライカレー
- ・カジキマグロのフリット

【デザート約3種】

《お飲み物は、リーズナブルプランの内容となります》

※利用人数 18名~最大50名様迄



着席最大36名様、立食最大50名様迄ご利用可能！
歓送迎会や社内懇親会などに！

貸し切りの場合、
マイク、プロジェクターを無料にて、お貸出し致します。

※表記金額に別途、消費税・サービス料10%頂戴しております。

※貸切の場合、最低保証料金を設けております。

※フリードリンクのラストオーダーは、開始90分後
※ご利用時間は、2時間となります

※個室は2名様~10名様まで、
個室使用料として、お一人様¥2,000(税サ別)

リーズナブルプラン
全7種
¥2,500

乾杯スパークリング
ビール
白ワイン
赤ワイン
オレンジジュース
ウーロン茶
グレープフルーツジュース



スタンダードプラン
全9種
¥3,500

スパークリング
ビール
白ワイン
赤ワイン
ウイスキー
カクテル
オレンジジュース
ウーロン茶
グレープフルーツジュース

プレミアムプラン
全14種
¥5,000

乾杯シャンパン
スパークリングワイン
ビール
ワイン(ソムリエセクション)
白・赤ワイン各2種
ウイスキー 焼酎
カクテル
オレンジジュース ウーロン茶
ジンジャーエール
グレープフルーツジュース