

初夏の彩り Party Plan

四季香る、彩り豊かな充実プラン

5種類の中から選べる 2時間 飲み放題プラン

プラン内容	金額	ソフトドリンク	ノンアルコール	ウイスキー	焼酎	梅酒	ワイン	カクテル	サワー	ビール	日本酒
ソフトドリンクプラン	1,000円	●									
ノンアルコールプラン	1,300円	●	●								
アルコール込みベーシックプラン	1,700円	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込みスタンダードプラン	2,200円	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込みプレミアムプラン	2,500円	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

おすすめ

【ソフトドリンク】烏龍茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース
【ノンアルコール】ビール・ハイボール・レモンサワー・カシスオレンジ(セルフコーヒー含む)

2025.
5/1(木) ▶ 6/30(月)

5名様より / 要予約
お料理 + 選べる飲み放題プラン



大皿盛りと個人盛りをミックスしたコース

和洋ミックスコース

お料理のみ 個人・大皿盛 9品 お一人様 **6,000円**

その他、5,000円(9品) / 7,000円(9品)

個人盛 和食

- ◆ 八寸 / 翡翠豆腐・みたらし餡・数の子松前漬け・かます幽庵焼き・寄せ穴子・太刀魚南蛮
- ◆ 造り / **大皿盛** 鯛・紋甲烏賊・紅大根・山葵
- ◆ 蓋物 / 里芋葉桜饅頭・豆・道明寺餡
- ◆ 止椀 / 冷やし蕎麦・錦糸・葱・胡麻・山葵・出汁
- ◆ 御飯 / 穴胡巻き・ガリ

大皿盛 洋食

- ◆ 初夏のリーフサラダ 生ハムのせ
- ◆ 鯛、海老のレモン焼き
- ◆ サーロインステーキ ピーナッツソース
- ◆ ケーキとフルーツ盛合わせ



和洋ビュッフェコース

お料理のみ 大皿盛 8品 お一人様 **5,000円**

その他、4,000円(7品) / 6,000円(8品)

和食

- ◆ 造り / 鯛・紅大根・山葵
- ◆ 揚物 / イトヨリ天婦羅・南京・青唐・海苔塩・レモン
- ◆ 御飯 / サラダ巻き・ガリ

洋食

- ◆ オードブル3種盛り (タンダーチキン、イトヨリのニース風、海老のポシェ)
- ◆ 鱈のレモン焼き
- ◆ ポークステーキ 粒マスタードソース
- ◆ サーロインステーキ ピーナッツソース
- ◆ ケーキとフルーツ盛合わせ



和洋会席コース

お料理のみ 個人盛 8品 お一人様 **6,500円**

その他、5,500円(8品) / 7,500円(8品)

和食

- ◆ 八寸 / 翡翠豆腐・みたらし餡・数の子松前漬け・かます幽庵焼き・寄せ穴子・太刀魚南蛮
- ◆ 造り / 鯛・紋甲烏賊・紅大根・菊花・山葵
- ◆ 椀物 / 鱧・ひょうたん麩・蛇の目胡瓜・とろろ昆布・木の芽
- ◆ 止椀 / 浅利の味噌汁・三ツ葉
- ◆ 御飯 / 青菜浅利ご飯・沢庵

洋食

- ◆ 海老のレモン焼き
- ◆ サーロインステーキ グレイビーソース 温野菜添え
- ◆ ケーキとフルーツ盛合わせ



和会席コース

お料理のみ 個人盛 全8品 **5,500円 / 6,500円 / 7,500円**

人数に応じて 11の宴会場をご用意!!
少人数から大人数まで 自由に会場をコーディネート!

個室ならではの、マイク・挨拶用のステージ・音響照明設備・スクリーン・プロジェクター等の無料貸し出しがあります。
※数に限りがありますので、お問い合わせください。



ご宴会ごとに営業担当が付きまますので何なりとご相談ください

※掲載料金は全て税金・サービス料込です。 ※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。

