

2025.3.1 sut

2025.5.31 sut



※掲載の写真はイメージです

和洋
7品

お1人様 5,000 円

- 【和食】
前 菜 菜の花浅利浸し サーモンの香味焼き
揚じゃがいも 花蓮根
申うち (海老・筍磯部揚げ・黄味焼き)
造 り 鮭の山葵和え
変 鉢 鮭の酒蒸し 揚げ野菜色々
食 事 菜味うどん

- 【洋食】
オードブル 生ハムと春野菜のイタリアンサラダ
メイン チキン香草パン粉焼きの
トマトガーリックソースがけ
デザート パンナコッタ

和洋
8品

お1人様 6,000 円

- 【和食】
蒸し物 鶏肉の生姜醤油風味
造 り 鮭の葱とろ和え 海老の紹興酒漬け
変 鉢 焼き物 (鰻・サーモン) 揚げ野菜
山椒とえんどう豆の2種のソースで
食 事 しらす蕎麦

- 【洋食】
冷前菜 本日のテリーヌ
合鴨パストラミ ブルスケット
温前菜 2種のチーズを使った
ロールキャベツグラタン
メイン 豚ロースと春野菜蒸しの
レモンバターソースがけ
デザート 抹茶のババロア

和洋
8品

お1人様 7,000 円

- 【和食】
前 菜 栄螺木の芽味噌 鮭の照り焼き
出し巻き 桜海老のかき揚げ
料理長おまかせ串打ち三種
造 り 本日のお造り二種 (鯛の松皮造り 鮪)
変 鉢 金目鯛の酒蒸し 春野菜を添えて
食 事 ちらし寿司 一口蕎麦

- 【洋食】
冷前菜 スモークサーモンのミモザサラダ
温前菜 トリュフ香るコンソメロワイヤル
メイン そら豆ソースを使ったビーフカツレツ
ラタトゥイユ添え
デザート プチガトーと
季節のフルーツ盛り合わせ

■ 料金には、サービス料・消費税が含まれております。■ プランは20名様より承ります。
■ 各コースのお料理は会席とさせていただきます。盛り込みをご希望される場合は、ご相談ください。

Free Drink
フリードリンク

2時間各種飲み放題

2,000円プラン

ビール(麒麟)/焼酎(麦・芋・甲類)/ウイスキー/ハイボール
日本酒/ワイン(赤・白)/レモンサワー/ノンアルコールビール
ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

1,500円プラン(ソフトドリンクのみ)

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

※入荷状況により変更になる場合がございます