

縁をつなぎ、深める。心に残る特別な時間。

# ご宴会プラン

【メニュー例 5,000円コース】

- ◆ 季節の前菜盛り合わせ  
卵のスモークトリュフ塩 グレックシャンピニオン  
トントロの自家製ハム / 茄子のカポターナ
- ◆ 季節のお造り ヒラス / カマス / 鰹 / 烏賊
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 煮物 鯨と南京の饅頭 美味あん
- ◆ 無花果と万願寺とうがらしの天麩羅  
無花果 / 万願寺唐辛子 / 舞茸
- ◆ バルバリー産鴨のロースト リヨン風野菜添え  
辛味のあるオレンジソース
- ◆ 御飯 / 赤出汁 / お漬物
- ◆ 季節フルーツとケーキの盛り合わせ



写真は5,000円コースのお料理です。

プラン料金 (お一人様/税込)

5,500円・6,600円・7,700円

8,800円・9,900円

プラス  
お一人様  
1,650円(税込)

ビール / 焼酎(芋・麦・米) / 日本酒(熱燗のみ)  
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・  
アップルジュース・コーラ)

プラス  
お一人様  
2,200円(税込)

ビール / 焼酎(芋・麦・米) / 日本酒(熱燗のみ) / 冷酒ワイン(赤・白) / ウイスキー  
ノンアルコールビールカクテル(巨峰ジンジャー・カシスオレンジ・ファジーネーブル)  
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・コーラ)

各プランに  
飲み放題  
オプション  
OK!