

ランチ・ディナー パーティープラン(飲み放題付き)

会席料理プラン ¥10,000 -

(前菜)旬彩七種盛り
(椀物)桑名蛤の潮汁
(向付)お造り三種
(炊合)飛竜頭と夏野菜の炊合
(酢物)酢肴一献
(強肴)黒毛和牛と翡翠茄子の冷し餡
(御飯)鰻と季節の土鍋ご飯 赤出汁
(甘味)水物三種

スパークリングワイン(乾杯酒)
ビール
日本酒
焼酎
ウイスキー
ワイン
カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク5種

会席料理プラン ¥8,000 -

(前菜)旬彩七種盛り
(椀物)焼鱧しんじょうの椀
(向付)お造り三種
(炊合)飛竜頭と夏野菜の炊合
(強肴)国産牛と翡翠茄子の冷し餡
(御飯)季節の土鍋ご飯 赤出汁
(甘味)水物二種

ビール
日本酒
焼酎
ウイスキー
ワイン
カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク5種

イタリアンコースプラン ¥6,500 -

(前菜)その日の5種盛り合わせ
(スープ)旬野菜のスープ
(パスタ)シェフのおまかせパスタ
(魚料理)伊勢真鯛のソテー
ブイヤベース風
(肉料理)国産豚肩ロースのグリル
(デザート)季節の一皿
(カフェ)パン・コーヒー

ビール
ワイン
ウイスキー
日本酒
カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク4種



オプション

¥30,000～ 送迎バス(26名乗り)
¥2,000～ お手土産(焼菓子)
¥3,000～ 花束

大人数ご予約特典(2020年夏版)

①30名様以上のご予約で各プランの料理内容グレードアップ
②20名様以上のご予約で幹事様1名分無料

※料理テイストに合ったフォアグラ料理をコース内にご用意いたします
※ご予約人数に合わせてどちらかの特典をお選びいただけます

ご予約に関して

●表示価格に加え別途消費税とサービス料10%を頂戴いたします ●4名様以上で予約可、3日前までにご予約をお願いいたします
●キャンセル料は3日前からプラン価格の30%、当日は100%頂戴いたします ●仕入れにより予告なくメニューを変更する場合がございます