

## 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 -

焼蛤  
旬彩五種盛り合わせ  
お造り二種  
蛤のすまし仕立て  
伊勢真鯛の塩焼き 茗荷のソース  
黒毛和牛サーロインの炙り  
土鍋で炊く白米 赤出汁  
季節の甘味二種

### 会席料理プラン ¥8,000 -

旬彩五種盛り合わせ  
お造り一種  
萩真丈のすまし仕立て  
鰯の利休焼き  
国産牛サーロインの炙り  
土鍋で炊く白米 赤出汁  
季節の甘味

### イタリアンコースプラン ¥6,500 -

その日の前菜5種盛り合わせ  
旬野菜のスープ・パン  
シェフのおまかせパスタ  
伊勢真鯛のソテー プイヤベース風  
国産豚肩ロースのグリル  
季節のデザート

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

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

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