

## 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  
お造り三種  
黒毛和牛みぞれ鍋  
車海老と鯛のかぶら蒸し  
本日鮮魚 ふきのとう味噌焼き  
土鍋ご飯と味噌汁 香の物  
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  
お造り二種  
国産牛みぞれ鍋  
蟹の豊年蒸し  
本日鮮魚 黒酢焼き  
土鍋ご飯と味噌汁 香の物  
季節の甘味一種

### 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  
本日鮮魚のオススメの調理法で  
本日のお肉料理  
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(2021年版)

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