

会席料理プラン
¥11,000 -

旬彩五種盛り合わせ
季節のお造り二種
蛤とよもぎ真丈の清まし仕立て
南伊勢鮮魚の木の芽味噌焼き
黒毛和牛いちぼの炭焼き
筍と浅利の土鍋ご飯 赤出汁
甘味二種

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

イタリアンコースプラン
¥9,000 -

南伊勢鮮魚のモザイク仕立て
ラヴィゴットソース
フォアグラテリーヌと旬果実
地蛤と生雲丹のスパゲッティ
オマール海老と伊勢の真鯛のチュピン
黒毛和牛いちぼのグリル
季節のデザート

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
¥7,000 -

南伊勢鮮魚と地場野菜
クリームチーズソース
フォアグラテリーヌと旬果実
地蛤と筍 菜の花ジェノベーゼ
マグレ鴨のソテー
フランボワーズソース
季節のデザート

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

送迎バス〈26名乗り〉 ¥33,000 ~
テーブル装花〈1卓〉 ¥5,500 ~
花束orアレンジメント ¥3,300 ~
会場延長30分 ¥8,000 ~

ご予約に関して

●ご予約は3日前まで、人数は4名様以上で承っております。●表示価格は既に10%の税金を含んでおります。●ご案内の料金に別途サービス料10%を頂戴いたします。●キャンセル料は3日前からプラン価格の30%、当日は100%を頂戴いたします。●仕入れにより予告なくメニューが変更となる場合がございます。