

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
鱧と焼き茄子の清まし仕立て
南伊勢鮮魚の雲丹焼き
黒毛和牛いちぼの炭焼き
鮎の土鍋ご飯 赤出汁
甘味二種

イタリアンコースプラン
¥9,000 -

南伊勢鮮魚と
トウモロコシのスープ
フォアグラテリーヌと旬果実
鮎と胡瓜のスパゲッティ
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

イタリアンコースプラン
¥7,000 -

南伊勢鮮魚と地場野菜 季節のソース
フォアグラテリーヌと旬果実
地蛤と夏野菜のスパゲッティ
仔羊の香草焼き タイムソース
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

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。