

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
鱧と松茸のお吸い物
南伊勢鮮魚の柚庵味噌焼き
黒毛和牛いちぼの炙り
蛤ときの子の土鍋ご飯
甘味二種

イタリアンコースプラン
¥9,000 -

南伊勢鰹と本鮪薫製
すだちピネグレット
フォアグラテリーヌと
いちじく 胡麻の香り
牛スネと茸のラグー リングイネ
オマール海老と
南伊勢鮮魚のパーミキュラ
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
いちじく 胡麻の香り
蛤と椎茸のスパゲッティ からすみ
牛もも肉とトリッパの煮込み
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。