

会席料理プラン
¥11,000 -

旬菜五種盛り合わせ
 蛤と若竹の潮汁
 季節のお造り二種
 銀鱈の木の芽焼き
 黒毛和牛いちぼの炙り
 桜海老と鯛の炊き込みご飯 赤出汁
 季節の甘味

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 -

地場野菜と鮮魚のカルパッチョ
 バーニャソース
 ホタルイカと筍フリット
 アスパラグリル
 南伊勢鱈のブッタネスカ
 その日の鮮魚のソテー
 春野菜とアサリのスープ仕立て
 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 -

地場野菜と鮮魚のカルパッチョ
 バーニャソース
 ホタルイカと筍フリット
 アスパラグリル
 南伊勢鱈のブッタネスカ
 豚肩ロースのグリル 空豆ソース
 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〈25名乗り〉 ¥38,000 ~
 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。