

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

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
南伊勢鱒のブッタネスカ
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

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
南伊勢鱒のブッタネスカ
豚肩ロースのグリル 空豆ソース
季節のデザート

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(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。