

会席料理プラン
¥11,000 -

旬菜五種盛り合わせ
海老真丈 清し 仕立て
季節のお造り二種
南伊勢鮮魚 胡桃味噌焼き
黒毛和牛いちぼの炙り
鮭といくらの炊き込みご飯
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 -

鮮魚のカルパッチョ
帆立 マスカット 梨のタルタル
フォアグラと無花果の
赤ワインコンポート
きのこ自家製カラスミ スパゲッティ
オマール海老と鮮魚のチュピン
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 -

鮮魚のカルパッチョ
帆立 マスカット 梨のタルタル
フォアグラと無花果の
赤ワインコンポート
きのこ自家製カラスミ スパゲッティ
豚肩ロースのサルティンボッカ
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。