

会席料理プラン
¥11,000 -

旬菜五種盛り合わせ
季節のお造り二種
鴨の小鍋仕立て
南伊勢鮮魚 春菊のソース
黒毛和牛いちぼの炙り
蟹と海老芋の炊き込みご飯
赤出汁
季節の甘味

イタリアンコースプラン
¥9,000 -

鮮魚のカルパッチョ
蕪のムース 人参ソース
茸スープと鮑
魚介とトマトのラグー 自家製パスタ
南伊勢鮮魚とホタテのソテー
冬野菜のポシェ
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 -

鮮魚のカルパッチョ
蕪のムース 人参ソース
茸スープと鮑
魚介とトマトのラグー自家製パスタ
豚肩ロースのグリル 柿バター焼き
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。