

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  
寒鰯のしゃぶしゃぶ 自家製ポン酢  
南伊勢鮮魚 蕨の薑味噌バター焼き  
黒毛和牛いちぼの炙り  
結びの神 土鍋ご飯 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蕨のムース  
茸スープとフォアグラ  
自家製ツナのトマトクリーム  
自家製パスタ  
南伊勢鮮魚とホタテのソテー  
季節のソース  
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蕨のムース  
茸スープと鮑  
自家製ツナのトマトクリーム  
自家製パスタ  
国産豚の赤ワイン煮込み  
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(25名乗り) ¥43,000~(距離により変動)  
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。