

会席料理プラン  
¥11,000 -

季節の前菜五種  
季節のお造り三種  
地蛤の潮汁  
その日の鮮魚の焼き物  
愛知県産知多牛いちぼ肉の炙り  
季節の炊き込みご飯 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 -

新玉葱のムースに  
二種類の鮮魚のカルパッチョを乗せて  
季節野菜のスープ  
シラスとブロッコリーのショートパスタ  
からすみパウダー添え  
南伊勢鮮魚のソテー  
菜の花のクリームソース  
北海道産しほろ牛のグリル  
マスタードソース  
パティシエ特製デザート  
パン・コーヒー

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 -

新玉葱のムースに  
二種類の鮮魚のカルパッチョを乗せて  
季節野菜のスープ  
シラスとブロッコリーのショートパスタ  
からすみパウダー添え  
国産豚の香草パン粉焼き  
ラタトゥイユと共に  
パティシエ特製デザート  
パン・コーヒー

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。