

会席料理プラン

¥11,000 -

サービス料込 ¥12,100 -

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

イタリアンコースプラン

¥9,000 -

サービス料込 ¥9,900 -

とうもろこしの寒天
 二種類の鮮魚のカルパッチョをのせて
 季節野菜のスープ・パン
 自家製ツナときのこのボスカイオーラ
 ショートパスタ
 南伊勢鮮魚のソテー
 アサリと野菜のスープ仕立て
 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・コーヒー

イタリアンコースプラン

¥7,000 -

サービス料込 ¥7,700 -

とうもろこしの寒天
 二種類の鮮魚のカルパッチョをのせて
 季節野菜のスープ・パン
 自家製ツナときのこのボスカイオーラ
 ショートパスタ
 南伊勢鮮魚のソテー
 アサリと野菜のスープ仕立て
 国産豚のタリアータ 塩レモンソース
 パティシエ特製デザート・コーヒー

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7日前まで、人数は10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。(サービス料10%を含んだ価格も表示しています。)●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。