

フリードリンク付きプラン

¥10,000プラン (税・サービス料込)

- | | |
|-----------------------|------------|
| 〈料理11品〉 | 〈デザート4品〉 |
| ・産直鮮魚のカルパッチョ | ・ガトーショコラ |
| ・シェフおまかせサラダ | ・チーズケーキ |
| ・南伊勢鮮魚のエスカベッシュ | ・旬のフルーツタルト |
| ・出汁巻き卵 | ・パンナコッタ |
| ・ポテトフライ トリュフ風味 | |
| ・北海道産しほろ牛のローストビーフ | |
| ・国産豚肩ロースのグリル マスタードソース | |
| ・南伊勢鮮魚のソテー アメリカース | |
| ・ピザ マルゲリータ | |
| ・シェフおまかせパスタ ペンネ | |
| ・シェフおまかせ炊き込みご飯 | |

フリードリンク

- | | |
|-----------|-------------|
| ・瓶ビール | ・ワイン (白・赤) |
| ・日本酒 | ・カクテル |
| ・焼酎 (芋・麦) | ・ノンアルコールビール |
| ・ハイボール | ・ソフトドリンク5種 |

¥7,500プラン (税・サービス料込)

- | | |
|-----------------------|------------|
| 〈料理10品〉 | 〈デザート3品〉 |
| ・産直鮮魚のカルパッチョ | ・ガトーショコラ |
| ・シェフおまかせサラダ | ・チーズケーキ |
| ・南伊勢鮮魚のエスカベッシュ | ・旬のフルーツタルト |
| ・出汁巻き卵 | |
| ・ポテトフライ トリュフ風味 | |
| ・国産豚肩ロースのグリル マスタードソース | |
| ・南伊勢鮮魚のソテー アメリカース | |
| ・ピザ マルゲリータ | |
| ・シェフおまかせパスタ ペンネ | |
| ・シェフおまかせ炊き込みご飯 | |

- | | |
|-----------|-------------|
| ・瓶ビール | ・ワイン (白・赤) |
| ・焼酎 (芋・麦) | ・カクテル |
| ・ハイボール | ・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～ |
| 追加料理1品 ¥1,000～× ご利用人数 | / | フリードリンク延長30分 ¥600 × ご利用人数 | / | 会場延長30分 ¥10,000 |

ご予約に関して

- ・ご予約は7日前まで、人数は20名様以上で承っております。
- ・会場のご利用は2時間制となります (延長をご希望の場合はご相談ください)
- ・表示価格は消費税・サービス料10%を含んでおります。
- ・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。