

フリードリンク付きプラン

¥13,000プラン

(税・サービス料込)

<会 席>

- ・季節の前菜五種
- ・蛤の潮汁
- ・季節のお造り三種
- ・その日の鮮魚の焼き物
- ・黒毛和牛いちぼの炙り
- ・季節の炊き込みご飯
- ・季節の甘味

¥11,000プラン

(税・サービス料込)

<イタリアン>

- ・季節の前菜4種
- ・旬野菜のスープ・パン
- ・シェフおまかせ
本日の自家製生パスタ
- ・南伊勢鮮魚のソテー
ブールブラン
- ・黒毛和牛いちぼのグリル
- ・季節のデザート

¥8,500プラン

(税・サービス料込)

<イタリアン>

- ・季節の前菜4種
- ・旬野菜のスープ・パン
- ・シェフおまかせ
本日の自家製生パスタ
- ・国産豚肩ロースのグリル
- ・季節のデザート

1ドリンク付きランチプラン

※ランチタイムのみ

¥5,500プラン

(税・サービス料込)

<イタリアン>

- ・季節野菜ムースとカルパッチョ
- ・旬野菜のスープ・パン
- ・シェフおまかせ
本日の自家製生パスタ
- ・国産豚肩ロースのグリル
- ・季節のデザート

フリードリンク

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ハイボール
- ・ワイン(白・赤)
- ・カクテル
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・ジンジャーエール

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ハイボール
- ・ワイン(白・赤)
- ・カクテル
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・ジンジャーエール

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ハイボール
- ・ワイン(白・赤)
- ・カクテル
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・ジンジャーエール

1ドリンク

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・ジンジャーエール



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～
 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10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。