

# 2018◆秋のご宴会プラン◆

下記の和食3コースと洋食3コースから1点ずつお選び下さい  
和食・洋食秋コースの組み合わせは自由です

- ・海鮮笹巻き御飯と細巻き
- ・南瓜の豚巻き揚げ
- ・鯉の叩きサラダ仕立て・とろろ蕎麦



和食 A 1900円 4品

## 和食・洋食3,800円組み合わせ例



- ・冷製オードブル盛り合わせ
- ・白身魚のカツレツピザ仕立て
- ・香草マリネのチキンソテー南瓜ソース



洋食 A 1900円 3品

- ・握り寿司と蟹押し寿司
- ・太刀魚南蛮漬け
- ・鮪ほほ肉胡麻ガーリック焼き
- ・とろろ蕎麦



和食 B 2400円 4品

## 和食・洋食4,800円組み合わせ例



- ・冷製オードブル盛り合わせ
- ・サーモンニエル 茸のデュクセル焼き
- ・豚フィレ肉のモッツアレラ焼きシャールソース
- ・シェフのおまかせ秋のデザート



洋食 B 2400円 4品

- ・握り寿司・牡蠣紅葉焼き
- ・穴子かぶら蒸し・鮭豆乳鍋
- ・とろろ蕎麦



和食 C 2900円 5品

## 和食・洋食5,800円組み合わせ例



- ・冷製オードブル盛り合わせ・シェフおまかせ料理
- ・甘鯛と海老ムースのポーベット ワイン蒸し
- ・国産牛のロースト和風ソース 秋の味覚添え
- ・秋のデザートとフルーツ盛り合わせ



洋食 C 2900円 5品

# AUTUMN PLAN

下記以外のお料理のご希望もご相談承ります  
8名様から300名様まで承ります。  
期間:2018年9月1日(土)~11月30日(金)



●忘年会・新年会のご予約もお待ちしております  
週末など特定の日には、ご希望が集中いたします。

## ◆飲み放題プラン◆

飲み放題基本プラン(120分)  
お一人様1,700円(税込)  
・ビール・焼酎・日本酒  
・ウィスキー・ソフトドリンク

飲み放題追加プラン(120分)  
お一人様300円(税込)  
・麦、芋焼酎・ワイン赤白  
・樽ハイボール  
・ノンアルコールビール

## ◆ご会食プラン◆

七五三・お食い初め・ご家族のお祝い・その他各種お集り、会合に  
まごころのこもったお料理を提供いたします



和洋折衷 6,000円(税込)

- オードブル 五種盛り合わせ
- 御 椀 油目焼霜造り 木の芽
- 御造里 本鮭角造り 帆立レモン酢 寒八平造り
- 温 物 里芋饅頭鴨つくね 銚子味噌かけ
- 魚料理 伊勢海老のポワレハーブバターソース
- 肉料理 国産牛のグリル 和風ソース
- 止 肴 ズワイ蟹砵巻き 刀豆の花 黄身酢餡
- かけ
- 食 事 握り寿司 鮪 つぶ貝 海老
- デザート モンブランと季節のフルーツ



和食 8,000円(税込)

- 御造里 本鮭・鯛・牡丹海老・赤貝
- 御 椀 松茸の土瓶蒸し
- 煮 物
- 天婦羅 穴子・舞茸・獅子唐・薩摩芋
- 肉料理 国産牛の陶板焼き焼
- 魚料理 サーモンの博多押し
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 凌 ぎ 茶蕎麦
- 食 事 握り寿司 鮪・帆立・つぶ貝・イクラ
- デザート ムースとフルーツ
- 珈 琲

## お子様膳



1,500円(税込)



2,500円(税込)