

Autumn & Winter Party Plan

秋・冬のご宴会プラン



| 和洋コンビネーション |

料理プラン **スタンダードプラン**

お一人様 **¥6,500**
(御席料・消費税込)

全8品

- 季節のお造り盛り合わせ (鯛 鮪 あおり烏賊)
- スモークサーモンのムースイクラをのせて
- 鴨肉のローストクリームチーズ包み タブレ添え
- 寿司各種：中トロ 平目 メカジキ 酢取生姜
- 鶏モモ肉のフリカッセパイ包み焼き
- 甘鯛のボワレ ソースパリジェンヌ
- ガーリックポークのミルフィーユ仕立て
モッツアレラチーズとトマトを挟んで
- りんごゼリーとプチケーキの盛り合せ



| 和洋コンビネーション |

料理プラン **カジュアルプラン**

お一人様 **¥4,500**
(御席料・消費税込)

全7品

- スモークサーモンとさつま芋のアグロドルチェ
- きのこと薫るテリーヌ南瓜のサラダ添え
- 寿司各種：鯛 鮪 鯖菊花巻
- パロマンティエ風グラタン
- 青森県産鱈のソテー ヴァンブランソース
- 鶏モモ肉のパロントニース マデラソース
- 葡萄のシャーベット

2025.10.1 WED - 2025.12.31 WED



**料理
プラン**

+



**ドリンク
プラン**

自由に組み合わせて
ご利用いただけます

| 和洋コンビネーション |

**料理
プラン**

プレミアムプラン

お一人様 **¥8,000**
(御席料・消費税込)

全9品

- 季節のお造り盛り合わせ (平目 鮪 あおり烏賊 牡丹海老)
- サーモンと海老のタルタル
- 生ハムと干し柿のオープンサンド
- 寿司各種：中トロ 勘八 帆立 酢取生姜
- 煮物：焼き鯖けんちん包み
- フォアグラとバルサミコソースのパイ包み焼き
- 真鯛のヴァプール アメリケーヌソース
- 国産牛のローストビーフ 赤ワインソーストリュフを添えて
- 柚子薫るブリュレ

ご予約は **5日前まで**
10名様より承ります



**ドリンク
プラン**

2時間フリードリンク

ラストオーダー/15分前

¥2,000 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/焼酎 (芋・麦・甲類) / ウイスキー / ハイボール

ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル / ソフトドリンク

¥2,500 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/焼酎 (芋・麦・甲類) / ウイスキー / ハイボール / 日本酒
ワイン (赤・白) / カクテル・サワー各種

ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル / ソフトドリンク

¥3,000 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/麦焼酎 (いいちこ) / 芋焼酎 (黒霧島) / 日本酒 (田酒・豊盃・八仙)
シングルモルトウイスキー / ハイボール
ワイン (赤・白) / カクテル・サワー各種

ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル / ソフトドリンク

プラン共通

ご予算に応じて、オプションメニューの追加ご相談も承ります。
【追加料理 (一人前)】 茶碗蒸し ¥500 / そば (温/冷) ¥500 など

※食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。写真は全てイメージです。