

# Spring Party Plan 春のご宴会プラン



| 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)

*Standard*

全8品

- 春野菜とタコのカルパッチョ
- 鶏肉のタブレサラダ 砂肝のコンフィ添え
- お造り；鯛の松皮造り・鮪・帆立レモン締め
- 海老のフラン
- スズキのボワレ ヴールヴランソース
- 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～
- 寿司各種；中トロ・つぶ・勘八
- プチケーキと果実の盛り合せ ビスコッティ添え



| 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)

*Casual*

全7品

- パテドレギューム トマトのクーリ添え
- 鰹のカルパッチョ
- ツナのプランダードのグラティネ
- 鯖のソテー 旬のキャベツソース
- 鶏モモ肉のロースト プロバンス風
- 寿司各種；握り（鯛・鮪）と太巻き
- レモンのソルベ

※写真はイメージです

2026. 4.1 WED ▶▶▶ 2026. 6.30 TUE

ご予約は  
5日前まで  
10名様より  
承ります



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



※写真はイメージです

| 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

- サーモンのコンフィ イクラとサラダを添えて
- 合挽き肉と茄子のミルフィーユ仕立て
- お造り；赤貝殻盛り・鯛の松皮造り・鮪・牡丹海老・あしらい一式
- 油目と蘭煮（椎茸旨煮 / 落青煮 / 桜丸十 / 白髪葱）
- フォアグラのソテー 林檎香るバルサミソース
- 赤魚のブイヤベース仕立て アイオリソース添え
- 国産牛背肉のステーキ ソース・オ・ポルト
- 寿司各種；中トロ・帆立・雲丹
- パンペルデュのぶちパフェ

*Premium*



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・豊登・八仙）  
スコッチウイスキー（仕入れ状況により）/ハイボール/  
ワイン（津軽ワイン 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

※記載する料金は全て消費税が含まれております。※写真はイメージです。※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。