

# Spring Party Plan 春のご宴会プラン

2025. 3.1 SAT - 2025. 5.31 SAT



| 和洋コンビネーション |

**料理プラン** **スタンダードプラン**  
 全8品  
 一人様 **¥6,500**  
(御席料・消費税込)

- 季節のお造り盛り合わせ (鯛松皮造り 鮪 炙り鯖レモンメ)
- タコのカルパッチョ 野菜のマリネ添え
- 若鶏のムース メルバトーストで挟んで
- 寿司各種; 中トロ つぶ貝 勘八
- 旬の蛤とエリンギのブルゴーニュ風
- 赤魚の香草風味のロースト 浅利とマッシュルームのクリームソース
- ガーリックポークのカツレツミルフィーユ モッツアレラとトマトを挟んで
- オレンジ風味のフラン ビスコッティを添えて

*Standard*



| 和洋コンビネーション |

**料理プラン** **プレミアムプラン**  
 全9品  
 一人様 **¥8,000**  
(御席料・消費税込)

- 季節のお造り盛り合わせ (赤貝殻盛り 鯛松皮造り 鮪 牡丹海老)
- 蟹と春キャベツのブランダード仕立て
- イイダコのマリネ インゲン豆のサラダ添え
- クリームチーズの生ハム巻き レーズンの香り
- 寿司各種; 中トロ ホタテ 雲丹
- 煮物: 油目と蘭煮 椎茸旨煮 露青煮 桜花丸十 白髪葱
- ロブスターのテルミドール仕立て
- 国産牛ヒレ肉のポワレ 赤ワインソース胡椒の香り
- ブランマンジェ 苺ソースかけ 季節の果実をのせて

*Premium*

**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** **ベーシックプラン**  
 全7品  
 一人様 **¥4,500**  
(御席料・消費税込)

- モルタデッラとイタリアンサラミの盛り合わせ
- カツオのカルパッチョバルサミコとアイユの香り
- 寿司各種; 鯛 鮪 太巻き
- 海老のチリソースグラタン 中華風仕立て
- サワラのソテー ソースプリマヴェーラ
- 鶏モモ肉のガランティエヌ・ディアブル 春野菜のエチューベを添えて
- 苺のソルベ

*Basic*

ご予約は **5日前まで**  
**5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 (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

※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。