

Summer Party Plan 夏のご宴会プラン

2025.6.1 SUN - 2025.8.31 SUN



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 (鰹焼霜造り サーモン アオリ烏賊)
- ポテトサラダとクリームチーズのモルタデッラ巻き
- 海老とムール貝のブイヤベースゼリー寄せ
- 寿司各種：中トロ 勘八 煮穴子
- いくらとスモークサーモンの冷製パスタ レモン風味
- スズキのハーブ風味のピカタ レモンバターソース
- ガーリックポークのカツレツミルフィーユ仕立て
モッツァレラチーズとトマトを挟んで
- オレンジのムースゼリー



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 (鰹焼霜造り サーモン アオリ烏賊 牡丹海老)
- マンゴーと野菜のガスパチョ
- 鶏肉のタブレサラダ生ハム添え
- 寿司各種：中トロ 勘八 鮑
- 鰻の養老蒸し
- アサリ香る雲丹と茄子の冷製パスタ
- ロブスターのグリル サフラン風味のソース
- 国産牛の背肉のロースト マスタード風味のソース 夏野菜を添えて
- ブルーベリーのパナコッタ

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 **カジュアルプラン**
 全7品
 一人様 **¥4,500**
(御席料・消費税込)

- ジャンボンベルシェ
- 鱈とパプリカのマリネ
- 寿司各種：まぐろ 勘八 穴子胡瓜巻き
- 海老とツナのジェノベーゼ冷製パスタ
- メカジキのインパデッラ サルモリッリョソース
- 鶏もも肉の香草パン粉焼き マスタード風味のソース
- パイナップルのソルベ

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)
 ウイスキー デュワーズ 12年/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。