

Summer Party Plan 夏のご宴会プラン



| 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 (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
モッツア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**
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 (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
- ブルーベリーのパンナコッタ

2025.6.1 SUN - 2025.9.30 TUE



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**
お一人様 **¥4,500**
(御席料・消費税込)

全7品

- ジャンボンペルシェ
- 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。