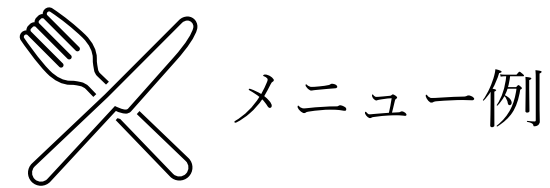


パーティー料理

～ビュッフェスタイル～



【洋食】

～冷製

- ・スモークサーモン
- ・赤イカと青豆類のマリネ
- ・サワラのタタキ、カルパッチョ風
- ・鶏胸肉と野菜のサラダ仕立て

～温製

- ・ラタトゥイユのキッシュ
- ・ほうれん草とゆで卵、バケットのグラタン
- ・ロールキャベツのトマト煮込み
- ・シーフードのパエリア
- ・白身魚のフリット
- ・サラダバリエーション
(コンディメント3種、ドレッシング3種)
- ・本日のケーキとフルーツの盛り合わせ

洋食・和食
両方とも入って
おります。



【和食】

・前菜3種

- ・もろこし豆腐・わさび枝豆
- ・新じゅん菜の梅肉酢
- ・お造り 鮪、勘八の2種盛り
- ・鶏肝串焼き & 鶏ねぎま串
- ・天麩羅盛り合わせ (海老、季節野菜)
- ・鶏の竜田揚げ・海鮮串揚げ
- ・海鮮焼きそば
- ・揚げタコ焼き
- ・冷製 茶そば
- ・牛肉海苔巻き 稲荷寿司



飲み放題付き

おひとり様
税込み

6,000円～

飲み放題の内容(乾杯から90分間)

《アルコール》

- ・瓶ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ウイスキー (水割り・お湯割り・炭酸割り)

《ノンアルコール》

- ・ノンアルコール
- ・ソフトドリンク
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

※おひとりプラス500円で

「日本酒」「ノンアルコール」も飲み放題に!

※飲み物持込1本につき2,036円 (新品・未開封に限る)

オプション

- ・握り寿司 1桶 (10名分) 8,800円
- ・天ぷら屋台、寿司屋台、
- ・ローストビーフカービングetc

◇ご要望ございましたらご相談ください。

- ・宴会の時間は120分制。
- ・料飲6,000円以上の場合、会場費は無料。

◆ご質問などございましたら
お問い合わせください。

パーティー料理 ～会席・コーススタイル～

お料理1皿ずつお手元に提供するスタイルです



メニュー例

【和会席料理】

会席コーススタイルは
「和会席」
「和洋折衷」から
お選びいただきます。

【和洋折衷コース】

<焼き八寸>
サーモン木の芽焼き
よもぎ豆腐
穴子八幡巻き

<焼き八寸>
冬瓜摺り流し寄せ
もろこし豆腐
順才梅酢

<お造り>
鮪 鯛 あしらい一式

<お造り>
鮪 勘八 あしらい一式

<煮物>
馬鈴薯餅万頭 ベっこう餡掛け

<肉料理>
アングス牛モモ肉の

<揚げ物>
大海老と野菜の天麩羅

ローストビーフ
グレイビーソース

<食事>
握り寿司3貫

<食事>
握り寿司5貫

赤だし

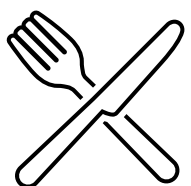
赤だし

<水菓子>

<デザート>

旬の果物 甘味

本日のデザート



飲み放題付き

おひとり様
税込み

6,000円～

飲み放題の内容(乾杯から90分間)

《アルコール》

- ・瓶ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ウイスキー (水割り・お湯割り・炭酸割り)

《ノンアルコール》

- ・ノンアルコール
- ・ソフトドリンク
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

※おひとりプラス500円で

「日本酒」「ノンアルコール」も飲み放題に!

※飲み物持込1本につき2,036円 (新品・未開封に限る)

- ・宴会の時間は120分制。
- ・料飲6,000円以上の場合、会場費は無料。

◆ご質問などございましたら
お問い合わせください。