



200名様までご利用いただけるホールから
親しい方とのお集りに最適な小会場まで
さまざまな「集いの場」を演出いたします

大切な方との大切な時間を様々なお料理でおもてなし致します

プレミアム プラン お1人様 **9,800円**

特別な時間を味わい豊かなお料理で演出するプラン

料理メニューの一例 ※和食メニューのご提供は、月～金曜日となります。

洋食メニュー	和食メニュー
冷料理	前菜
<ul style="list-style-type: none"> ■ スモークサーモン ディルの香り イクラを散らして ■ 北海道産ミズタコと 三陸産若布のカルパッチョ仕立て ■ ミラーに乗せた小さなオードブル盛り合わせ ■ 国産牛の冷ドビーフ 山葵のクリームソース 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 小鉢色々 ■ 珍味盛り合わせ ■ 季節の物7～8種
温料理	御造り
<ul style="list-style-type: none"> ■ サーモンとディクセルのパイ包み ブルブランソース ■ リブローズのステーキ グリル野菜と共に ■ ビーフシチュー プールギニオン風 ヌードル添え ■ 仔羊肉のローストベルシャード ポテのグラタンドーフィネ風添え または 鴨のロースト オレンジのソース 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鯛姿盛り ■ 鯖 ■ 鯛松皮作り ■ 生雲丹 ■ ポタン海老 ■ 燻鳥賊 ■ 帆立貝 ■ 芽物一式
デザート	焼き物 八寸
<ul style="list-style-type: none"> ■ 小菓子の盛り合せ ■ フルーツの盛り合せ ■ コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鯛の西京焼き ■ 鯛照り焼き ■ あしらい物色々
	飯物
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 白身魚唐揚げ ■ 丸茄子魚介あん掛け
	食事
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 植盛り握り寿司 ■ 鯛、鰻八、海老、穴子、帆立、鳥賊、サーモンなど ■ 一口そば

フリードリンク (2時間制)

ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン(白・赤)・オレンジジュース・烏龍茶

Aプラン お1人様 **8,300円**

スタンダードプランをご用意いたしました

料理メニューの一例 ※和食メニューのご提供は、月～金曜日となります。

洋食メニュー	和食メニュー
冷料理	前菜
<ul style="list-style-type: none"> ■ スモークサーモンと鯛のマリネの 盛り合わせ マスタードソース ■ 国産牛の冷ドビーフ 山葵のクリームソース ■ 鶏胸肉のサラダ仕立て 和風ソース ■ ミラーに乗せた小さなオードブル盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 小鉢色々 ■ 珍味盛り合わせ ■ 季節の物7～8種
温料理	御造り
<ul style="list-style-type: none"> ■ 海の幸のワイン蒸し 海苔のクリームソース ■ 青椒肉絲 牛肉とピーマンの細切り炒め ■ ポーク骨付きスネ肉とバラ肉の コンフィの盛り合わせ ■ 洋食屋のスパゲッティーナポリタン 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鯛姿盛り ■ 鯖 ■ 鳥賊 ■ 甘海老 ■ 帆立貝 ■ 芽物一式
デザート	焼き物 八寸
<ul style="list-style-type: none"> ■ 季節のフルーツ ■ 小菓子の盛り合せ ■ コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本日のお魚 西京焼き ■ 燻鳥焼き ■ あしらい物色々
	合肴
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏サラダ 胡麻ダレ
	食事
	<ul style="list-style-type: none"> ■ バラ散し寿司 ■ 鯛、サーモン、いくら、海老、 長手、胡瓜、玉子焼、針海苔、 ガリ または 相模うどん

フリードリンク (2時間制)

ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン(白・赤)・オレンジジュース・烏龍茶

お得なおオプションを多数ご用意・ご希望もご相談承ります
●コンパニオン ●装飾花 ●会場内看板
●江戸前寿司 ●ローストビーフワゴン

Bプラン お1人様 **6,800円**

リーズナブルにパーティーをお楽しみいただけます

料理メニューの一例 ※和食メニューのご提供は、月～金曜日となります。

洋食メニュー	和食メニュー
冷料理	前菜
<ul style="list-style-type: none"> ■ スモークサーモンのマリネ彩り野菜添え ■ 北海道産ミズタコと三陸産若布の カルパッチョ 仕立て ■ コールドミートの盛り合わせ 細切り野菜添え セサミソース ■ チェリートマトとモッツアレラの カプレーゼ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 小鉢色々 ■ 珍味盛り合わせ ■ 季節の物5～6種
温料理	御造り
<ul style="list-style-type: none"> ■ 本日のお魚の白ワイン蒸し オリーブ添え プロヴァンス風 ■ 海老マカロニグラタン または 海老フライ タルタルソース レモン添え ■ チキンのマスタード焼き ディサブル ■ ビーフカレー バターライス または 焼きおにぎり ■ 洋食屋のスパゲッティーナポリタン 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 大皿盛り ■ 鯛、鰻八、甘海老、鳥賊 ■ 芽物一式
	蒸し物
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 変わり茶碗蒸し
	焼き物
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本日のお魚 西京焼き ■ 照り焼き ■ あしらい物色々
	合肴
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏サラダ 胡麻ダレ
	デザート
<ul style="list-style-type: none"> ■ 季節のフルーツ ■ 小菓子の盛り合せ ■ コーヒー 	

フリードリンク (2時間制)

ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン(白・赤)・オレンジジュース・烏龍茶

※和・洋アラカルト料理のご宴会コースもございます
例) お料理+お飲物(当日お召し上がりの分)+室料
※土曜日は「洋食メニュー」のみのご提供となります
※上記メニューは、立食プフェの一例(季節によりまして
内容・品数に変更されることがございます)

サービススタイル: 立食プフェ、着席プフェ、卓上プフェ
※お料理、お飲物、室料、税金、サービス料を含む
※特典: マイク2本
※20名様より承ります