

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 Premium プラン お1人様 10,120 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
■ スモークサーモン ディルの香り イクラを散らして	■ 小鉢色々 ■ 珍味盛り合わせ
■ 北海道産ミズダコと 三陸産若布のカルパッチョ仕立て	■ 季節の物7～8種
■ ミラーに乗せた小さなオードブル盛り合わせ	御造り
■ 国産牛の冷ドビーフ 山葵のクリームソース	■ 鯛姿盛り ■ 鮓
温料理	■ 鯛松皮作り ■ 生雲丹
■ サーモンとディクセルのバイ包み ブルブランソース	■ ボタン海老 ■ 鰯烏賊
■ リプロースのステーキ グリル野菜と共に	■ 帆立貝 ■ 芽物一式
■ ビーフシチュー ブールギニョン風 ヌードル添え	焼き物 八寸
■ 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	■ 鯖の西京焼き ■ 鱈照り焼き
デザート	■ あしらい物色々
■ 小菓子の盛り合せ	揚物
■ フルーツの盛り合せ ■ コーヒー	■ 白身魚唐揚げ
	■ 丸茄子魚介あん掛け
	食事
	■ 桶盛り握り寿司
	■ 鮓、勘八、海老、穴子、帆立、 烏賊、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 8,650 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
■ スモークサーモンと鰯のマリネの 盛り合わせ マスタードソース	■ 小鉢色々 ■ 珍味盛り合わせ
■ 国産牛の冷ドビーフ 山葵のクリームソース	■ 季節の物7～8種
■ 鴨胸肉のサラダ仕立て 和風ソース	御造り
■ ミラーに乗せた小さなオードブル盛り合わせ	■ 鯛姿盛り ■ 鮓 ■ 烏賊
温料理	■ 甘海老 ■ 帆立貝
■ 海の幸のワイン蒸し	■ 芽物一式
■ 海苔のクリームソース	焼き物 八寸
■ 青椒肉絲 牛肉とビーマンの細切り炒め	■ 本日のお魚 西京焼き
■ ポーク肩付きスネ肉とバラ肉の コンフィの盛り合わせ	■ 幽庵焼き ■ あしらい物色々
■ 洋食屋のスバゲッティーナポリタン	合肴
デザート	■ 鶏サラダ 胡麻ダレ
■ 季節のフルーツ	食事
■ 小菓子の盛り合せ ■ コーヒー	■ バラ散し寿司
	■ 鮓、サーモン、いくら、海老、 長芋、胡瓜、玉子焼、針海苔、 ガリ または 稲庭うどん

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 7,170 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
■ スモークサーモンのマリネ彩り野菜添え	■ 小鉢色々
■ 北海道産ミズダコと三陸産若布の カルパッチョ 仕立て	■ 珍味盛り合わせ
■ コールドミートの盛り合わせ	■ 季節の物5～6種
■ 細切り野菜添え セサミソース	御造り
■ チェリートマトとモッツァレラの カプレーゼ	■ 大皿盛り
温料理	■ 鯛、勘八、甘海老、烏賊 芽物一式
■ 本日のお魚の白ワイン蒸し	蒸し物
■ オリーブ添え プロヴァンス風	■ 変わり茶碗蒸し
■ 海老マカロニグラタン または	焼き物
■ 海老フライ タルタルソース レモン添え	■ 本日のお魚 西京焼き
■ チキンのマスタード焼き ディヤブル	■ 照り焼き
■ ビーフカレー バターライス	■ あしらい物色々
■ または 焼きおにぎり	合肴
■ 洋食屋のスバゲッティーナポリタン	■ 鶏サラダ 胡麻ダレ
デザート	
■ 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、立食ブフェの一例(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: 立食ブフェ、着席ブフェ、卓上ブフェ
※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