



写真はイメージです。

## 和洋ビュッフェコース **大皿盛**

お一人様  
**6,000円** **9品** | **5,000円**  
**7,000円**

**和食** 御造り 鯛・かんぱち・菊花・赤芽・山葵  
 煮物 眼張揚げ煮・舞茸・パプリカ・柚子・葱  
 揚げ物 穴子天婦羅・茄子・青唐・おろし鰯かけ  
 御飯 太巻き・ガリ

**洋食** ●秋茄子と小海老のドメーヌサラダ  
 ●鱈のポアレ ラタトゥイユソース  
 ●イベリコ豚と秋野菜の酢豚  
 ●プライムリヴのグリエ デミクリームソース  
 ●フルーツの盛り合わせ

# 初秋の パーティープラン

9月10日(月)  
 11月22日(木)まで

秋の恵み満載の料理をお楽しみください。



**宴会場  
 プラン**

8名様より

2時間

要予約



写真はイメージです。

## 和洋会席コース **個人盛**

お一人様  
**7,000円** **9品** | **6,000円**  
**8,000円**

**和食** 御造り 鯛・かんぱち・紋甲鳥賊・いくら・菊花・赤芽・山葵  
 煮物 萩真丈・舞茸・絹大根・スプラウト・柚子  
 蓋物 薯蕷饅頭・針人参・銀鮓・辛子  
 止椀 赤出汁・巻き麩・葱・粉山椒  
 御飯 木野子ご飯・壺漬け・安芸紫

**洋食** ●鱈の竜田揚げチリ風味 ルレーキングサーモン  
 スモークターキーハム  
 ●鱈のポアレ ラタトゥイユソース  
 ●プライムリヴのグリエ デミクリームソース  
 ●フルーツとケーキの盛り合わせ



写真はイメージです。

## 和会席 **個人盛** コース

お一人様  
**7,000円** **9品**

**6,000円** **8,000円**

**和食** 先付け 胡麻豆腐とろろかけ・とんぶり・山葵・美味鮓  
 御造り 鯛・かんぱち・紋甲鳥賊・いくら・菊花・赤芽・山葵  
 椀物 萩真丈・舞茸・絹大根・スプラウト・柚子  
 八寸 椎茸梅和え・甘辛小芋・秋刀魚幽庵焼き・鴨コース・万願寺焼き浸し・酢取り茗荷  
 凌ぎ なめこ蕎麦・山葵・出汁  
 強肴 牛バラしゃぶ・揚げ茄子・刺身大根・パプリカ・胡麻ほん酢・赤おろし  
 止椀 赤出汁・巻き麩・葱・粉山椒  
 御飯 木野子ご飯・壺漬け・安芸紫  
 水菓子 (9月) 蕨餅アイス・ホイップ・ミント / (10月) 梨・葡萄

**お屋限定  
 室料サービス!**

ご利用は11:00~15:00の間で  
 宴会時間2時間30分

飲み放題付

●洋食ビュッフェコース お一人様  
 ●和食ビュッフェコース **4,500円/5,000円**

全コース2時間 フリードリンク付	ビール	焼酎	ウイスキー	ソフト ドリンク	ノンアルコール ビール	日本酒	ワイン	カクテル
フリードリンクメニュー	●	●	●	●	●	●	●	●
6,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●
8,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●

8名様から予約OK!

全コース個室で  
 2時間室料サービス!

カラオケ、ビンゴゲーム機  
 サービス!(先着順)

※上記料金には、サービス料、税金が含まれています。  
 ※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。

花束、記念品、記念写真等の手配も承ります

