

秋の恵み満載の料理をお楽しみください

AUTUMN PARTY PLAN

秋のパーティープラン

期間 11月22日(木)まで

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。

和洋ビュッフェ 大皿盛 コース

お一人様 **6,000円** 9品

5,000円 / 7,000円

和食 御造り 鯛・かんばち・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・おろし餡かけ
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
●イペ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



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・かんばち・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・銀餡・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。

和会席コース 個人盛

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・美味餡
御造り 鯛・かんばち・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・甘辛小羊・秋刀魚幽庵焼き・
鴨口ース・万願寺焼き・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・
胡麻ぼん酢・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 梨・葡萄



お昼限定
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	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
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)

花束、記念品、記念写真等の手配も承ります

※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。