

春の宴会プラン

歓迎会、送別会、激励会、お祝いのお席...におすすめします。

2024年春
(3月~4月)



【春のぜいたく御膳】

お一人様 **7,000円**

- ・新じゃが豆腐・海老・わらびの明太子チーズ掛け
- ・お造り3種
- ・桜鯛の白味噌仕立 芽キャベツ・三色ひし餅添
- ・春マスと新玉ねぎの木の芽味噌ちゃんちゃん焼
- ・奈良義牛肩ロースと春野菜のしゃぶしゃぶ
- ・春貝と山菜の土佐酢ジュレ
- ・ちらし寿司と若竹の吸物
- ・デザート

【春の華やか御膳】

お一人様 **5,500円**

- ・竹の子・白魚・ごごみのお浸し梅クリーム掛け
- ・鴨肉サラダ仕立
- ・造り2種
- ・若草まんじゅうの味噌クリーム掛け
- ・鯖の白ワイン蒸サフランソース
- ・春マスと新玉ねぎのちゃんちゃん焼
- ・牛ロース肉 ロースト和風ソース
- ・蛤の梅そうめん
- ・デザート



日替わりで変わる
料理長おまかせ弁当。
昼食会、
アフターミーティング
などおススメです！



【春の松花堂弁当】

お一人様 **3,850円**

【春のパーティ料理】

お一人様

スタンダードコース **6,000円**

カジュアルコース **5,000円**

- ・スモークサーモンのレモン風味
- ・鴨肉のカルパッチョ仕立
- ・ロースハム&チーズのサンドイッチ
- ・テリーヌとサラミ サラダ添え
- ・鯖の白ワイン蒸し サフランソース
- ・牛ロース肉ロースト和風ソース
- ・鶏肉唐揚げレモン風味
- ・豚肉ソテー チャーハン添え
- ・デザート

※写真は6,000円コースです。

□飲み放題料金

- ・レストラン(90分)/1,800円
- ・宴会場(120分)/2,000円



【内容】ビール・焼酎・日本酒・ワイン
ハイボール・ノンアルコールビール
ソフトドリンク

サン・ピーチOKAYAMA
TEL. 086-225-0631

ご予約は
3日前
17時まで