

初夏の宴会

レストラン・宴会場(個室)どちらでも対応できます。
※ただし、宴会場の場合は、8名様以上2時間までの利用となります。

2024年5月・6月メニュー



初夏の華やか御膳

お一人様

6,000円

<和食>

ピリ辛胡瓜と蛸の酢の物 たで酢味噌
造里 季節の二種盛り合わせ
鯉のステーキ 揚にんにく
蓮根餅 ベっ甲あん掛け
温玉茶蕎麦

<洋食>

鶏肉サラダ仕立て
白身魚のポワレ ハーブの香り
牛ロース肉ロースト ソースジャポネーズ
ミニケーキ

◆表示金額は全て税金・サービス料込です。◆写真はイメージです。◆メニューの内容が変わる場合もございます。

初夏のぜいたく御膳

お一人様

7,500円

先付 抹茶豆腐 とろろ掛け おくら
造里 季節の三種盛り合わせ
焼き物八寸 鱸のアスパラ巻き
焗炉 牛ハラミの焼きしゃぶ 胡麻だれ
蓋物 蓮根餅 穴子のやわらか煮
酢の物 鯉の叩き サラダ仕立
椀 清汁 蓬麩 順才 胡瓜
食事 あさりととうもろこしの
バター醤油御飯 香の物
デザート 季節のフルーツと水菓子



お一人様

6,500円

初夏のパーティ料理

- さわらとオニオンのマリネ
- ローストビーフ カルパッチョ風
- 生ハムとトマトのサラダ仕立て
- スモークサーモンとポテトサラダ サンドウィッチ
- 白身魚のポワレ ハーブの香り
- 鶏肉ロースト レモン添え
- エビフライ タルタルソース
- シーフードピラフ ソーセージ添え
- デザート

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

