

ベーシックプラン

スモークサーモン レモン風味 モルタデッラとポークパテ ハーブ添え お造り盛合せ 海老チリ

鱳

油淋鶏

国産豚肉ロースト ソースジャポネーゼ 料理長の逸品

寿司盛合せ デザート

 \checkmark \rightarrow $6,000_{\text{Pl}}$

スペシャルプラン → 7,000円

カジュアルプラン \rightarrow 5,000円

宴会プラン





2026 2025 11/1~2/28



※会場利用時間は2時間となります







冬の華やか御膳

お一人様 6.500円

- ・スモークサーモンとテリーヌ
- ・彩野菜のパリパリマリネ とびっこ
- ・お造り2種盛
- ・たいらぎ貝と舞茸 いぶりがっこチーズ焼
- ・鰆ブレゼ ソースヴェルモット ・牛ロース肉ロースト ソースジャポネーゼ
- ・赤魚酒蒸し 柚子味噌掛け
- ・デザート

料理長多のぜいたく御膳

※12/31~1/3は、正月御膳となります

8,000円 お一人様

- ・彩野菜のパリパリマリネ とびっこ
- ・お造り3種盛
- ・たいらぎ貝と舞茸 いぶりがっこチーズ焼き
- ・国産鴨ロース治部煮 海老芋白煮
- 寄せ鍋
- ・鱈白子揚げ 蕪すりおろし餡かけ
- ・茶碗蒸し
- ・にしん蕎麦
- ・デザート

お手軽御膳

5,500円 お一人様

- ・彩野菜のパリパリマリネ とびっこ
- ・お造り3種盛
- ・海老と舞茸 いぶりがっこチーズ焼き
- ヘルシー鍋
- ・海老芋餅粉揚げ 小フグ磯部揚げ 天出汁
- 基础基1.
- 温蕎麦
- ・蕗きゃら煮ご飯 ・デザート



料理長おまかせ 松花堂御膳

お一人様 4,000円

鱳

縱

□飲み放題料金

・レストラン(90分)/I,800円

· 宴会場(120分)/2,000円

ビール・焼酎・日本酒・ワイン ハイボール・ソフトドリンク



ご予約は5日前まで 🌮 にて承ります

サン・ピーチOKAYAMA TEL 086-225-0631

※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。 メニュー内容は変わる場合もございます。