



## 5,200円プラン

MENU (9品)

- 秋刀魚の燻製と柑橘のサラダ仕立て
- お造り2種盛り合わせ
- イタリア産ホエー豚白ワイン煮込み パルサミコ風味
- マッシュルームスープの茶碗蒸し
- サーモンのポワレと温野菜盛り合わせ パーニャカウダソース
- 牛肉のロースト 肉汁の旨みたっぷりグレービーソース
- ★きのこ蕎麦 or ジャージャー麺 or 鰹飯の出汁茶漬け
- ★チョコのロールケーキ栗の甘露煮添え  
or タビオカ入りフレッシュフルーツのポンチ or 自家製濃厚プリン
- コーヒー



## 6,000円プラン

MENU (9品)

- ホッキ貝とフルーツトマトの菜園仕立て
- ★お造り3種盛り合わせ or ピンチョウ鰹の炙りカルパッチョ
- 米茄子の和牛そぼろ味噌田楽
- 和栗のポタージュ ロワイヤル風
- 秋鮭とジャガイモのパイ包み焼き
- 牛肉のロティ キのこたっぷりのデミグラスソース
- ★きのこ蕎麦 or ジャージャー麺 or 鰹飯の出汁茶漬け
- ★チョコのロールケーキ栗の甘露煮添え  
or タビオカ入りフレッシュフルーツのポンチ or 自家製濃厚プリン
- コーヒー



## 4,600円プラン

MENU (7品)

- ピンチョウ鰹の炙りカルパッチョ 山葵ドレッシング
- 秋の味覚の茶碗蒸し
- サーモンとパンネのクリームグラタン
- 白身魚の野菜甘酢あんかけ
- カナダ産アルバータボークのロースト オレガノ風味のトマトソース
- ★きのこ蕎麦 or キのこ饅頭
- チョコのロールケーキ栗の甘露煮添え

★印はチョイスメニュー

### 秋プラン限定ドリンク

#### 豊穡の秋に円熟の日本酒

夏を越え、穏やかに丸く、  
まさに深まる秋そのもの  
過ぎてゆく季節を旨味に変える  
秋限定の日本酒をご堪能ください。

ひやおろし  
+600円

飲み放題



追  
加  
料  
理



#### 握り寿司

8名様より

1名様 3貫(鮭・鯛・海老)  
1,000円~



#### デザートブッフェ

1名様 900円

#### デザートブッフェ+

チョコレートファウンテン

1名様 1,400円

20名様より



#### 秋プラン限定追加料理

トリュフ香る  
雲丹とボルチーニ茸の  
クリームパスタ

8名様より

1名様 特別価格 800円

※季節および食材入荷状況により、内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

## FREE DRINK PLAN 飲み放題プラン【2時間】

▶ STANDARD PLAN - ¥2,000 瓶ビール・麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー・ハイボール  
烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャール

▶ 2 PLUS - ¥2,200 上記アイテム + 「追加アイテム」2種

▶ PREMIUM PLAN - ¥2,500 上記アイテム + 「追加アイテム」全種 + 乾杯用スパークリングワイン(乾杯のみ)

#### 追加アイテム

日本酒(燗・冷)  
ワイン(赤・白)  
カクテル3種・  
ノンアルコールビール  
ノンアルコールカクテル3種  
ブドウジュース

●表記の料金は全て税金・サービス料が含まれています。●写真はイメージです。●宴会場のご利用は2時間となります。時間延長の場合は、別途料金を頂戴いたします。●2~7名様はレストランにて対応いたします。  
●パーティープラン取消料/◎開催日の60日~31日前・室料の30%(会議場などにて) ◎開催日の30日~11日前/見残り金額の50% ◎開催日の10日~2日前/見残り金額の80% ◎開催日の前日および当日/見残り金額全額