



## 秋の収穫祭プラン

期間 平成29年  
 9月1日(金)~11月30日(木)



洋パーティープラン(8品)  
 お一人様 3,490円(税・サ込)

- ◆南瓜豆腐、生ハム添え
- ◆宝石箱サラダ、ヨーグルトソース
- ◆マッシュルームとベーコン、  
ルッコラのピッツァ
- ◆茄子の包み焼き、スパイシーソース
- ◆秋刀魚のアクアパッツァ
- ◆ポークステーキ、椎茸グラタン添え
- ◆帆立とポテトのニョッキ、  
雲丹クリームソース
- ◆くるみのババロア



会席プラン(9品)  
 お一人様 4,520円(税・サ込)

- ◆前菜 季節の盛り合わせ
- ◆お椀 鮭進上 かぶせ大根 三つ葉 柚子
- ◆造り 鯛 はまち 甘海老 ねぎとろ あしらい
- ◆蓋物 里芋饅頭 蟹菊花あんかけ 紅葉麩
- ◆焼物 鶏杉板焼き 焼き栗 はじかみ
- ◆揚物 きすもみじ揚げ えりんぎ 茄子  
青唐 天出汁
- ◆蒸物 かちん蒸し
- ◆食事 木の子ご飯 香の物  
味噌汁
- ◆甘味 お愉しみ



和洋折衷プラン(9品)  
 お一人様 6,360円(税・サ込)

- 【洋食】
- ◆クリームチーズとフォアグラムースのガトー仕立て
- ◆秋鮭とポテトのオープン焼き
- ◆鶏腿肉と木の子のミルククリーム煮
- ◆牛肉のミルフィーユ仕立て、赤ワインソース
- ◆デザート盛り合わせ
- 【和食】
- ◆造り 鯛 はまち ねぎとろ あしらい
- ◆蓋物 里芋饅頭 菊花あんかけ
- ◆揚物 海老もみじ揚げ  
えりんぎ 青唐 天出汁
- ◆食事 中巻寿司 がり



蟹の甲羅焼き



小海老の生春巻き



長州鶏唐揚げ

オプション 単品メニュー / 各450円(税・サ込)

上記プラン以外の同窓会プラン・偲ぶ会(法宴)プラン・立食パーティープランを6,000円(税・サ込)より承りますのでご相談下さいませ。

各種プラン特典

- ◆会場使用料無料
- ◆カラオケ使用料無料
- ◆バスのお迎えサービス(30名様以上)
- ◆宿泊お一人様6,000円1泊朝食付

フリードリンク

2時間 1,640円(税・サ込)

ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、梅酒、カンパリ(ソーダ・オレンジ)、カシス(ソーダ・オレンジ)、ハイボール、スクリュードライバー、モスコミュール、ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャエール