

2024

3/1~
5/31

歓送迎会 プラン

フリードリンク付き

フリードリンクメニュー ※2時間制

- ・瓶ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・日本酒・冷酒・梅酒
- ・ハイボール・ウイスキー・ノンアルコールビール・ウーロン茶
- ・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・カルピスウォーター

スペシャルフリードリンクメニュー ※2時間制

プラス ¥500 で 8 種類追加

- ・スパークリングワイン・カンパリ(ソーダ、オレンジ)・ジントニック
- ・カシス(ソーダ、オレンジ)・スクリュードライバー・モスコミュール



和洋プラン 大皿盛り

前菜	生ハムと菜の花の生春巻き ピクルス添え
造り	桜鯛 甘海老 鮪たたき あしらひ
蓋物	鯖若竹蒸し 銀あんかけ 桜麩 豆ちらし
肉皿	チキンのガランティーマーバル サミコソース
蒸物	蒸し豚 浅利のソース
揚げ物	海老と野菜いろいろ天ぷら 天出汁
食事	あなご巻き寿司 がり
甘味	苺のパバロア

個人盛りはプラス ¥500 **¥7,000**(税サ込)



会席プラン 個人盛り

前菜	季節の盛合せ
お椀	白魚 桜麩 わかめ 木の芽
造り	桜鯛 鰹あぶり 甘海老 鮪たたき あしらひ
蓋物	魚豆腐 南京 竹の子 花びら人参 豆ちらし
焼物	鯖新緑焼き はじかみ
凌ぎ	桜蒸し 銀あんかけ
揚げ物	きす 梶子揚げ 野菜いろいろ 天出汁
酢物	サーモンあぶり サラダ オニオンドレッシング
食事	ひじきご飯 香の物 味噌汁
甘味	お楽しみ

¥7,500(税サ込)

マイク 2 本、ステージ設営サービス

※料金にはお料理、フリードリンク、税金、サービス料が含まれております。
※お料理の内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。

