

2024

9/1~
11/30

AUTUMN PARTY PLAN

秋の宴会プラン

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 秋のクロスティーニ
造り すじ鰹あぶり 甘海老 鯛 はまち あしらい
蓋物 山吹饅頭 もみじ麩 銀あんかけ
肉皿 チキンのフリカッセ
焼物 牛肉と茄子のミルフィーユ仕立て 和風おろしソース
揚物 海老紅葉揚げ えりんぎ 青唐 天出汁
食事 鮭たたき巻き がり
甘味 さつまいもと栗のモンブラン

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 小柱進上 みつば 柚子
造り すじ鰹あぶり 甘海老 鮭たたき はまち あしらい
蓋物 葛菊花饅頭 もみじ麩 銀あんかけ
焼物 じゃがいもグラタン
揚物 海老紅葉揚げ えりんぎ 青唐 天出汁
蒸物 海鮮茶碗蒸し
酢物 水晶尾羽毛 若芽 茗荷 胡瓜 辛子酢味噌
食事 木の子ご飯 香の物 味噌汁
甘味 季節のお愉しみ

¥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。

