

2024 ~ 2025

12/1 ~
1/31

PARTY PLAN
忘新年会

フリードリンク付き
プラン

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 | 帆立のタルタル かぶとりんごのカルパッチョ添え |
| 造り | 鰯 甘海老 烏賊下足あぶり 鮭たたき あしらい |
| 蓋物 | 鱈吹寄せとろろ蒸し 銀あんかけ |
| 焼物 | 若鶏ときの子のグラタン仕立て |
| 肉皿 | 牛肉と冬大根のステーキ 赤ワインソース |
| 蒸物 | 茶碗蒸し |
| 揚物 | きす磯部揚げ 南京 青唐 天出汁 |
| 食事 | サーモンロール とびっこ添え |
| 甘味 | 広島レモンシャーベット |

個人盛りはプラス ¥500 **¥7,500**(税サ込)



和会席プラン **個人盛り**

- | | |
|----|--------------------|
| 前菜 | 季節の盛合せ |
| お椀 | 海老進上 かぶせ大根 三つ葉 柚子 |
| 造り | 鰯 貝柱 甘海老 鮭たたき あしらい |
| 蓋物 | 鴨治部煮 海老芋 紅葉人参 きぬぎや |
| 焼物 | 鶏の朴葉焼き 味噌ソース |
| 揚物 | 鰯香揚げ えりんぎ 南京 天出汁 |
| 蒸物 | 茶碗蒸し |
| 酢物 | 蟹と彩野菜 おろし酢和え |
| 食事 | かしわご飯 香の物 味噌汁 |
| 甘味 | お楽しみ |

¥8,000(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。

