

和洋会席 ¥7,500

先　付　牛肉のしぐれ煮
前　菜　海の幸と香味野菜のサラダ仕立て
ローストオニオンと柑橘ドレッシング
御造里　かぼす鰤　鮪　～季節のあしらい一式～
鉢　物　里芋と鶏の治部煮仕立て
肉料理　牛肉のロースト　塩麹の和風ソース
季節野菜のガルニチュール
※インジェクション加工肉を使用しております
食　事　茸と蟹の炊き込みご飯　赤出汁
デザート　フロマージュムースケーキ　季節のフルーツ添え
コーヒー



和洋会席 ¥8,500

先　付　蟹と季節野菜の山椒和え
前　菜　ハモンセラーノと海老　紅はるかのムース
コンソメジュレ　菜園風
御造里　真鯛　鮪　鰤　～季節のあしらい一式～
鉢　物　海老　甘鯛　鮑　舞茸　ブロッコリー　蕪釜盛り
肉料理　特選牛のロースト　黒トリュフのソース
季節野菜のガルニチュール
食　事　金目鯛の冷し蕎麦
デザート　抹茶ムースケーキ　季節のフルーツ添え
コーヒー

表記の金額は全て税・サービス料込みとなっております。

アレルギー表示マーク　たまご　乳　小麦　蕎麦　落花生　えび　かに　くるみ



フレンチ ¥7,500

オードブル　ハモンセラーノと海老と紅はるかのムース
コンソメジュレ　菜園風
ス ー プ　かぼちゃのポタージュスープ
ポワソン　鮮魚のポワレ　白ワインビネガーソース
ジャガイモのニョッキ
ビアンド　牛肉のロースト　黒トリュフソース
※インジェクション加工肉を使用しております
デザート　抹茶ムースケーキ　季節のフルーツ添え
コーヒー　パン

和会席 ¥7,500

前　菜　ふぐ唐揚　鮟鱇南蛮漬け　鮑　湯葉
水菜煮浸し　獅子唐、揚げ野菜
御造里　かぼす鰤　鮪　～季節のあしらい一式～
二色鉢　金目鯛信州蒸し　海老　東寺巻　青葉
蒸し物　茶碗蒸し
肉料理　牛柔らか煮　パイ包み焼き
食　事　焼きおにぎり茶漬け風
水菜子　リンゴ求肥包みとわらび餅
コーヒー





和洋盛込み ¥6,500

前　菜　オリヴィエ風ポテト
スモークサーモンと野菜のサラダ仕立て
御造里　寒八　鮪　～季節のあしらい一式～
鉢　物　ホキ明太変り焼　酢蓮根　からし蓮根ボール
肉料理　若鶏のペルシャード　ムータルドソース
～ジャガイモのコンフィ～
食　事　鶏と牛蒡の炊き込みご飯　赤出汁
デザート　やわらか杏仁豆腐　季節のベリー　イチゴソース
コーヒー

Option Service　追加オプションサービス

※1　30名様以上のご宴会より承ります。
※2　5名様以上のご宴会より承ります。



ローストビーフ(カッティングサービス) ※1	1名様	2,500円
デザートビュッフェ※1	1名様	1,500円
握り寿司※2(1桶5～6名様)	1皿	7,500円～
帆立貝柱のブルギニョン(ガーリックバター焼き)※2	1名様	1,210円
エビチリ※2(5～6名様大皿)	1皿	6,500円

宴会特典 無料駐車場完備(約240台) 会場使用料2時間無料 マイク使用料無料

Drink　2時間飲み放題プラン　※フリードリンクは10名様から承ります。

お一人様 2,700円
- 瓶ビール
- 日本酒【熱燗】
- 焼酎【麦・芋】
水割り・お湯割り
焼酎ハイボール
- サワー
レモン・梅・ライチ
- ワイン【赤・白】
- 梅酒
ロック・ソーダ・水割り
- ノンアルコールビール
- ウイスキー
水割り・お湯割り・ハイボール
- カクテル【5種】
- ノンアルコールカクテル【5種】
- ウーロン茶　・オレンジ
- アップル　・コカ・コーラ
- ジンジャーエール

お一人様 2,200円
- 瓶ビール
- 日本酒【熱燗】
- 焼酎【麦・芋】
水割り・お湯割り
焼酎ハイボール
- サワー
レモン・梅・ライチ
- ワイン【赤・白】
- ノンアルコールビール
- ウイスキー
水割り・お湯割り・ハイボール
- ウーロン茶
- オレンジ
- アップル
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール

お一人様 1,200円
- ウーロン茶
- オレンジ
- アップル
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール