

2024/9/1~2024/11/30

Aプラン ¥6,000 和洋中大皿料理

オードブル 3 種盛り合わせ

お造り三種盛り

赤魚白醤油焼 海老芋田楽

白身魚の甘酢掛け

油淋鶏

ローストビーフ チキンハニーマスタード

手延ベ柚子うどん

*9 月は冷製、10 月 11 月は温製

Bプラン ¥7,000 和洋中大皿料理

中華前菜 4 種盛り

サーモンのキッシュ

お造り三種盛り

白身魚ソテーのバジル風味

海老マヨネーズ

豚肉と野菜の辛し味噌炒め

ローストビーフ チキンハニーマスタード

手延ベ柚子うどん

(*9 月は冷製、10 月 11 月は温製)

2024/6/1～2024/8/31 夏の宴会プラン

Cプラン ¥8,000 和洋会席料理

先付	子持鮎有馬煮
オードブル	シェフおすすめ 4 種盛り
お造り	四種盛り
煮物	甘鯛西京焼と海老芋の茶碗蒸し美味あん
魚料理	赤海老と帆立貝柱のアメリカーナソース
肉料理	国産牛のグリル 焼野菜添え
食事	手延べ柚子うどん (*9 月は冷製、10 月 11 月は温製)
フルーツ	2種盛り

Dプラン ¥9,000 和洋会席料理

先付	うに豆腐
オードブル	シェフおすすめ 4 種盛り
造り	五種盛り
煮物	甘鯛西京焼と海老芋の茶碗蒸し美味あん
魚料理	ノルウェーサーモンのポワレ 紅ズワイガニ添え
肉料理	国産牛フィレ肉のステーキ茸フリカッセ
食事	鰻ひつまぶし茶漬け
フルーツ	3 種盛り