

秋の宴会プラン

2022
10/1~
(sat.)

お得 6,500円プラン

会場費 + お料理 (7品) + フリードリンク

*宴会時間は 90 分を基準にしております。

【メニュー例】

- 白身魚のエスカベッシュ生ハムとチーズのサラダ仕立て
- 本日のお刺身盛り合わせ
- 蒸し鶏の中華風茶碗蒸し海老とタラコの塩あんかけ
- サーモンのモッツアレラチーズ包みモルネーソース・蟹フリット添え
- 牛ロース肉のトルネード香草パン粉バター焼き
- 蟹とイクラのチラシ寿司
- きまぐれアイスクリーム

※プランは10名様よりご利用頂けます。
※「ソーシャル・ディスタンス」に基づいた
お席のご案内をさせていただきます。

こちらのお料理は、一例です。
現在ご予約の際、オリジナル
メニューを提供しております。

ほかのお料理プランにも対応いたします。詳しくはお問い合わせください。

~全7品~
【個別盛り】

Alcoholic drink & Soft Drink
FREE DRINK

DRINK MENU

- ビール
- ウイスキー
- ワイン (赤・白)
- ソフトドリンク各種
- 日本酒
- 焼酎



全7種

コロナの状況で、
ご飲食を控えたい方へ
おすすめです。



テイクアウト用

お弁当プラン

5名様
より受付

若 杉 | 3,500円プラン

中華料理の人気メニューもいただけるお弁当です。

海老のチリソース / 厚焼き・焼き魚・焼売・五目豆腐・海老天・いか天 /
牛ロースグリル / 生太巻き・稲荷寿司 / 海鮮ユッケ・イクラ / 漬物 /
生ハムとチーズ / 金目鯛と海老の蟹フカヒレ揚げ / 豚の角煮



あじさい | 2,500円プラン

和食メニューを中心にした色彩豊かなお弁当です。

厚焼き・焼き魚・焼売・五目豆腐・海老天・いか天 / 牛ロースグリル /
太巻き・稲荷寿司 / サーモンカニマヨ・イクラ / 蒸し鶏サラダ /
白身魚と海老の茸おろし / 漬物



お茶(ペットボトル飲料)は
別途160円にて承ります。



※メニューの表記内容は、一例です。
※内容は季節や仕入れの状況により変更がある場合がございます。

上記プランの他、ご予算に応じて対応致します。ご相談くださいませ。 *写真はイメージです



チーフプロデューサー
高橋 真麻



名譽支配人
高橋 英樹

