

初夏の会議懇親プラン

2022
6/30(Thu)
まで

旬の
美味しさ **6,500円プラン**

全7品

ほかのお料理プランも御座います。
詳しくはお問い合わせください。

【メニュー例】

*宴会時間は90分を基準にしております。

- 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。

90分
飲み放題 付き

DRINK MENU

- ビール
- ウイスキー
- 焼酎
- ソフトドリンク各種
- 日本酒
- 赤ワイン
- ウーロン茶



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鍋掛け / 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

名誉支配人
高橋 英樹

