

着席プラン  
8名様より承ります

¥3,600 お一人様 コース (税込)

- ・チェリーモッツアレラと  
彩野菜のバジル風味
- ・白身魚の香草パン粉焼き
- ・生ハムサラダ
- ・ローストポーク  
季節の温野菜添え
- ・パン各種
- ・ショコラケーキ 苺添え
- ・コーヒー



着席プラン  
8名様より承ります

¥4,600 お一人様 コース (税込)

- ・桜鯛の霜降り香草ソース
- ・合鴨の蒸し焼き 春野菜を添えて
- ・白身魚のアーモンド焼き焦がしバターソース
- ・牛ロース(牛脂肉)のロティ グレービーソース
- ・パン各種
- ・茶蕎麦
- ・シェフの特製春のデザート
- ・コーヒー



着席プラン  
8名様より承ります

¥5,700 お一人様 コース (税込)

- ・和風前菜
- ・合鴨の蒸し焼き 春野菜を添えて
- ・金目鯛のヴァッフル  
彩りブールブランソース
- ・特選牛フィレ肉のロティ  
おろしポン酢醤油
- ・にぎり寿司
- ・茶蕎麦
- ・シェフ特製春のデザート
- ・コーヒー



フリードリンクの追加も承ります

《フリードリンク》 ¥2,100 (税込)

ビール・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク  
カクテル3種・ハイボール・ワイン飲み放題

※さらに +¥200 で日本酒飲み放題

※写真はイメージです。

- プラン料金には室料・サービス料・税金が含まれています
- 人数のご変更はご利用の3日前までをお願い致します

- 各コース2時間のご利用とさせていただきます
- 場合により料理メニューの一部変更がございます

# 春の 会食コース

2020.3.1  
~5.31



送迎バス 7日前までにご予約下さい。  
1台28名様乗り ¥22,000