



秋のParty Plan

2020.9.1~11.15



お料理はおひとり様ずつのご用意
又はお取り分けしてご提供いたします

着席コース おひとり様3,500円 (税込)

エビときのこのバジルマリネ
かぼちゃとベーコンのサラダ
白身魚のソテー アンチョビバターソース
豚肩ロースのロースト オニオンとレフォールのソース
茶そば
ほうじ茶のロールケーキ
コーヒー又は紅茶

着席コース おひとり様4,600円 (税込)

かつおのたたき ゆず塩仕立て
合鴨ロース 旬のきのこを添えて
かぼちゃとベーコンのサラダ
アトランティックサーモンのソテー 彩バターソース
厚木豚のロースト オニオンとレフォールのソース
オクラ・とろろの蕎麦
秋のシェフ 特製デザート
コーヒー又は紅茶

フリードリンクA

おひとり様 1,800円 (税込)
ビール/ハイボール/ウイスキー
麦焼酎/芋焼酎/サワー/梅酒
ソフトドリンク

フリードリンクB

おひとり様 2,000円 (税込)
ビール/ハイボール/ウイスキー
麦焼酎/芋焼酎/サワー/梅酒
ワイン/日本酒
ソフトドリンク

当館ではお客様の健康と安全を考慮し感染症対策を徹底しております
ご希望のお客様には、飲食可能なフェイスシールドのご用意もございます

- ご予約は8名様より承っております。
- ご予算に合わせてご提案いたします。
お気軽にご相談くださいませ。
- メニューは一部変更になる場合がございます。
- 写真はイメージです。

