

秋の宴会プラン

期間 / 2019年9月30日(月)まで

ロイヤルプラン

7,000円(税込)

立食又は着席ブッフェ

長芋豆腐 オクラ梅合

金目鯛 サラダ仕立

冬瓜 鱧唐揚げ あんかけ

豚しゃぶサラダ

水茄子とカニの柚子合

海老と大根のチリソース炒め

玉葱 タコ 万願寺

豆腐ハンバーグ きのこあん

にぎり寿司(2貫) 又は 和風カレー

冷製焼茄子そば

フルーツ

ケーキ

コーヒー



プレミアムプラン

8,000円(税込)

立食又は着席ブッフェ

鱧おとし 胡瓜 ジュレ 梅肉

鯛と金目鯛のカルパッチョ

冬瓜 鰻 かにあんかけ

鳥塩焼 白葱 柚子こしょう

すずき 枝豆ソース

水茄子と生ハムのサラダ

和牛スライス焼肉風

海老とキスの天ぷら

にぎり寿司(3貫)

冷製焼茄子そば

フルーツ

ケーキ

コーヒー



スタンダードプラン

6,000円(税込)

立食又は着席ブッフェ

胡麻豆腐 オクラ

造り二種

鯛 枝豆ソース

豚キムチ

冬瓜 穴子 銀あんかけ

丸茄子 ハモ 卸ソース

白身魚と旬菜の南蛮漬

豆腐ハンバーグ

和風カレー

冷製焼茄子そば

ケーキ

コーヒー



※一部料理内容によっては、ブッフェ卓をご用意しております旨、予めご了承ください。
 ※旬の食材を使用しております。仕入状況により、料理内容が予告なく変更の場合がございます旨、予めご了承ください。

2時間フリードリンク!

[スタンダードプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)

[ロイヤルプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)

[プレミアムプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)

●ウイスキー(ロック・水、お湯割り) ●サワー(レモン・ライム) ●梅酒

●カクテル3種(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ)

各プランには会場利用2時間・マイク2本・基本設営料金が含まれています。

お時間延長は、1時間¥1,500(お一人様税込)でフリードリンクも延長してご利用いただけます。

フリードリンクの内容追加は、1アイテム¥540(お一人様税込)でご利用いただけます。