

春の

グ ル メ プ ラ ン

2018年5月31日(木)まで

ロイヤルプラン 7,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

桜海老と塩昆布のポテトサラダ

マグロたたき ポン酢

鱧 岩のりあん

厚あげ 肉豆腐

春キャベツ、シラス、浅利のサラダ

新玉葱、豚肉、チーズ焼

鳥のソテーと旬菜

にぎり寿司(2貫) 又は カレー

山菜そば

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buffet又は大皿卓盛り

よもぎ豆腐、麵出しかけ

造り盛り合わせ

金目鯛ソテー、菜の花ソース

鱧ステーキブロッコリーはさみ、マヨポン酢

新玉葱、鳥そぼろあん

春キャベツとヤンバル豚の味噌炒め

和牛ステーキ

天麩羅盛り合わせ

にぎり寿司(3貫)

山菜そば

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buffet又は大皿卓盛り

桜海老、キャベツのお浸し

鯛カルパッチョ

新玉葱かにあんかけ

トマト、玉子炒め

鱧、大根、ふきのとう味噌掛

春野菜としらすのシーザーサラダ

鳥塩焼 山葵ソース

ちらし寿司

山菜そば

ケーキ

コーヒー

※一部料理内容によっては、buffet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。