

秋
の
ご
宴
会
プ
ラ
ン

Plan 9/1 ~ 11/30

6,000円
コース (税別)

7,000円
コース (税別)

8,000円
コース (税別)

料金には、お料理、フリードリンク、
室料、サービス料が含まれております。



着席 参考メニュー 6,000円
和・中

前菜四種盛り合せ
胡麻豆腐、もずく酢、青菜と木の子浸し、鮫肝

旬のお造り盛り合せ
蟹肉フカヒレ入り茶碗蒸し

イペリコ豚 黒酢ソース

海老真丈 湯葉揚げ

梅ひじきご飯、香の物、麦味噌汁

もちもち杏仁 ココナッツミルク仕立て

※上記は参考メニューになります。
※仕入れ等の都合により内容が変わる場合がございます。

ヴッフェ 参考メニュー 7,000円
和・洋・中

旬のお造り盛り合せ
木の子の搔き揚 **【実演】**
牛サーロインすき焼き **【実演】**
パンチェッタ入りポモドーロ ジェノバ風味 **【実演】**
ふっくら玉子炒め フカヒレ餡かけ **【実演】**
信玄地鶏柔らか蒸焼き 2種のソース
魚介と秋野菜のオープン焼き
海老のチリソース煮
豚肉の上新粉蒸し
点心盛り合せ
そば
握り寿司 **【実演】**
デザート盛り合わせ

※上記は参考メニューになります。
※仕入れ等の都合により内容が
変わる場合がございます。

プランは20名様より承ります。
お料理は、和食・洋食・中華・折衷
すべてご用意しております。

フリードリンク

ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・サワー・ワイン
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース