



※写真はイメージです。

# 忘・新年会プラン

2017.11.21[火] ▶ 2018.2.9[金]

※2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)を除く。

旬の食材を使った料理満載の華やかなパーティプランをご用意いたしました。節日の宴にぜひご利用ください。

## プラン特典①

お料理数30名様以上で飲み放題セットをご利用の場合、カクテル2種類をプレゼント

## プラン特典②

月・火曜日ご利用の方限定

お料理数30名様以上で1名様分、60名様以上で2名様分、90名様以上で3名様分、お料理プラン料金無料

### 飲み放題セット

2時間制

◆ ¥2,000コース (税金・サービス料込)

[内容] ●ビール ●焼酎(甲類) ●日本酒 ●ウイスキー ●ソフトドリンク

◆ ¥2,300コース (税金・サービス料込)

[内容] ●ビール ●焼酎(乙類3種) ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●ソフトドリンク

## 共通特典 通信カラオケ

※表示料金には、要原料・税金・サービス料が含まれています。  
※料理プランの料金には、お飲物は含まれておりません。  
※卓盛料理は10名様より、立食料理は30名様より承ります。  
※プランのご利用は2時間までとさせていただきます。  
以降30分ごとにお一人様¥500(税金・サービス料込)の延長料金をいただきます。

※仕入れの都合により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

バスのお迎えのご相談承ります。  
お気軽にご相談ください。

料金別途



**Snow Drop** スノードロップ

¥6,300

[洋食料理]卓盛 ※立食形式でも承ります。

- 薄切り鮭のスモーク カリフラワーのソース プリニ添え ●チーズのシュー グジュール風ガーデンスタイル
- ねぎのクリームスープ ●豚の海老と白身魚のムース ナンテュアソース
- 豚バラ肉のコンフィ カルドバドソース ●イカと穴あきパスタ ●フルーツの盛り合わせ
- りんごとシナモンのムース ●コーヒー



**Cyclamen** シクラメン

¥7,400

[洋食料理]卓盛 ※立食形式でも承ります。

- 薄切り鮭のスモーク カリフラワーのソース プリニ添え ●豚肉のラグー パートブリック包み
- ねぎのクリームスープ ●豚のウィン風カツレツ仕立てガーデンスタイル ●牛肉のポッシュ コンソメ仕立て
- イカと穴あきパスタ ●フルーツの盛り合わせ ●かぼちゃとチョコのムース ●コーヒー

[和・洋ミックス料理]卓盛

- ふぐ南蛮漬け ●お造り三点盛り合わせ ●豚肉のラグー パートブリック包み
- 鮭のポワレ、緑のスープ仕立て ●鶏肉とバーナリのフリカッセ
- 季節の炊込み御飯 香の物 汁物または茶そば ●フルーツの盛り合わせ
- りんごとシナモンのムース ●コーヒー

[和食会席料理]

- 明太子チーズ寄せ ●前菜盛り合わせ ●茶碗蒸し 鮮出汁香和風スープ仕立て
- お造り四点盛り合わせ ●黒毛和牛陶板焼き 季節野菜添え ●里芋萬寿 オイスターソース絡かけ
- 季節の炊込み御飯 香の物 汁物または茶そば ●デザート盛り合わせ ●コーヒー



**Rose** ローズ

¥8,700

[洋風懐石料理] または [和食会席料理]

季節の食材を使った特別メニューとなります。

## ※ 歓迎迎会プラン

2018.2.10[土] ▶ 5.31[水]

- \*ペパーミント [洋食料理] ¥5,700
- \*ラベンダー [洋食料理] ¥6,700
- \*ローズマリー [洋風懐石料理] ¥8,200

平日限定のセミナープランや法要のプラン等、各種プランをご用意しておりますのでお気軽にお