

お料理数30名様以上で
飲み放題セットをご利用で

- カクテル2種類
または
- 日本酒「獺祭」1本を
プレゼント

秋の味覚プラン

2017.9.5 [火] ▶ 11.20 [月]

宴会場で行う、秋の味覚満載のお得なパーティプランをご用意いたしました。



工藤シェフ

COSMOS コスモス ¥5,700

【洋食料理】卓盛 ※立食形式でも承ります。

- サーモントラウトのタタキ オリーブのピクルス添え ●カスラーのサラダ切干大根のザワークラウト風
- スープ・オー・ピストー ●長メバルとトマトのオープン焼き エスカルゴのバターソース
- 豚肉のロースト 柔らかい葱のガレット添え ●リングイネ プッタネスカ ●フルーツの盛り合わせ
- モンブラン ●コーヒー

STOCK ストック ¥6,700

【洋食料理】卓盛 ※立食形式でも承ります。

- オードブル盛り合わせ ●サーモントラウトのタタキ オリーブのピクルス添え
- 小海老のピスタ コンソメのジュレ ●メスケのポアレ タブナードソース添え大蒜風味のバターソース
- 豚肉のロースト ピカントソース カボチャのリヨネーズ風 ●ミルレীগのオープン焼き
- フルーツの盛り合わせ ●黒胡椒と抹茶のケーキ ●コーヒー

【和・洋ミックス料理】卓盛

- 菊苣芽漬 イクラ 糸山菜 酢取岩海 ●お造り三点盛り合わせ ●南瓜のフラン 小海老添え
- メスケの蒸し物コート・ダジュール風 ●フィレボークのグラタン オルロフ リヨネーズポテト添え
- 季節の炊込み御飯 香の物 汁物または なめこおろしそば ●フルーツの盛り合わせ
- 洋なしとバナナのムース ●コーヒー

【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。

MARGUERITE マーガレット ¥8,200

【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。

共通特典 通信カラオケ

- ※表示料金には、宴席料・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。
只今別途

飲み放題セット

2時間制

◆ ¥1,900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

◆ ¥2,100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

予告 忘・新年会プラン

2017.11.21 [火] ▶ 2018.2.9 [金]

- ※スノードロップ [洋食料理] ※席・立食 ¥6,300
- ※シクラメン [洋食料理] ※席・立食 2席 [洋・和ミックス料理] ※席・2席 [和食会席料理] ¥7,400
- ※ローズ [洋風懐石料理] 2席 [和食会席料理] ¥8,700

4F

和室宴会場

「羽衣の間」プラン

畳の間に掘り炬燵式のテーブルを備えた落ちついた空間。
懇親会や七五三祝い、忘新年会など、ご用途に合わせてお使いいただけます。

洋風懐石料理

- ◆ 菖蒲 お一人様 ¥8,000
- ◆ 牡丹 お一人様 ¥10,000



飲み放題
セット

¥2,500コース

千葉県産を中心に厳選してご提供いたします。

【内容】●ビール ●焼酎 ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●ソフトドリンク

※上記料金には宴席料・税金・サービス料が含まれております。 ※ご利用人数 6~24名様まで。 ※プランのご利用は2時間までとさせていただきます。

上記プランの他にもご予算に応じてご相談承ります。