

# LUNCH & DINNER



新しい生活様式に対応したご宴会スタイル

## 個室ランチ&ディナープラン

2021年11月30日(火)まで [ご利用人数:4名様より]

個室料  
無料

1時間30分

※ご人数に応じて最適な個室を  
ご案内いたします。



with  
NEW



NOMAL

お客様の安心・安全を最優先に考え、  
ソーシャルディスタンスを保ったレイアウトやお料理の提供方法、  
サービススタイルに至るまで感染症対策に対応いたします。

※詳細はホームページをご覧ください。

# Luxury

## ラグジュアリー

ご家族の会食や  
ビジネスのご接待などに  
おすすめのコースメニュー

### ¥10,000

(サービス料・消費税込み12,100円)

- 海の幸のサラダ仕立て 柑橘、香草風味
- タラとマスのショーソソと姫サザエのブルギニョン
- ヴィシソワーズとコンソメジュレ
- オマール海老と帆立のヴァプール  
ヴェルモット酒風味のバターソース
- 牛フィレ肉と鴨のフォアグラのポワレ  
トリュフソース
- デザート
- コーヒー
- パン

### ¥8,000

(サービス料・  
消費税込み9,680円)  
もごぞいます

### ¥6,000

(サービス料・消費税込み7,260円)

- オードブル4種盛り合わせ  
(鮮魚のマリネ  
野菜のゼリイ寄せ  
チキンのガランティーフ  
トラウトサーモンリエットロール)
- 冷製コーンスープ
- 鱈のポワレと  
真鯛と螺貝のパイ包み焼き  
または  
牛モモ肉のローストと  
牛肉赤ワイン煮パイ包み焼き
- デザート
- コーヒー
- パン



### 和食弁当 ¥3,000

(サービス料・消費税込み3,630円)

- 鮭利休焼き、きんぴらごぼう肉巻、若桃甘露煮、厚焼き玉子はじかみ、果物
- お造り(鮪、勘八、甘海老 あしらひ)
- 天婦羅(海老、鱈、烏賊、南瓜、オクラ)、淡路島藻塩
- 白御飯、梅ちりめん
- 香のもの
- 赤出汁

### 洋食 ¥3,000

(サービス料・消費税込み3,630円)

- アミューズ3種盛り合わせ  
または  
コーンスープ バイステック添え
- 白身魚のロースト、ソフトシュリンプのフレイ  
アサリのバターソース ドライトマト、香草風味  
または  
豚肩ロースのソテー、チーズのせハンバーグ  
マッシュルーム、トマト 2種のソース
- プチデザート
- コーヒー
- パン



## カジュアル

女子会やミーティング後のランチなど  
カジュアルにご利用いただけるメニュー

# Casual

※お飲物は別途料金となります。 ※メニューは、季節や仕入れ状況により変更いたしますので予めご了承ください。

※ご宴会規模・内容によって別途音響照明基本料が必要となります。詳細はお問い合わせください。

※新型コロナウイルス感染症による宴会ご利用時の対策についての詳細は、ホームページをご確認ください。 ※ご予約は1週間前までにお申し込みください。