



2026.3.1 sat - 11.30 mon 8名様より

お料理プラン [8名様より] (お一人様)

ベーシックプラン 6,700円
和洋卓盛料理
or
ブッフェ料理
or
個々盛料理(+500円)

スタンダードプラン 9,200円
和洋会席料理
or
ブッフェ料理

プレミアムプラン 13,200円
和洋会席料理
or
ブッフェ料理

※お料理プランは、室料(2時間)、音響照明基本料(有線マイク2本、照明)を含みます。
※ブッフェスタイルは30名様より。

お飲物プラン [フリードリンク] (お一人様)

Aコース 2,000円
赤白ワイン/ウイスキー/ハイボール/焼酎/日本酒/
ソフトドリンク

Bコース 2,800円
ビール/ノンアルコールビール/赤白ワイン/ウイスキー/
ハイボール/焼酎/日本酒/ソフトドリンク

Cコース 3,500円
スパークリングワイン/ビール(エビス)/ノンアルコールビール/
赤白ワイン/ウイスキー(シーバスリーガル12年)/ハイボール/
焼酎/カクテル(カンパリ・カシス)/日本酒/梅酒/ソフトドリンク

※ソフトドリンク種類(全コース共通)
ウーロン茶、コーラ、ジンジャエール、ジュース(オレンジ・グアバ・マンゴー)

※写真はイメージです。 ※準備30分受付30分+2時間(室料無料)。 ※延長の場合は30分につきお一人様1,000円の追加料金を承ります。 ※表示料金にはサービス料、消費税を含みます。



ベーシックプラン

[和洋会席料理 or 個々盛料理(+500円)]

お一人様 **6,700円**

ハーブチキンロールとアプリコットベーコン パンケーキ添え
スティック海老カツ タルタル添え
トラウトサーモンのロースト レモンバター風味 スパニッシュオムレツ添え
鶏もも肉の香草風味スパイスグリル
笹巻茶おこわ
ブランマンジェ 苺添え
※季節によりフルーツは変わります
コーヒー
(季節のスープ+800円、吸い物+500円)



スタンダードプラン

[和洋会席料理]

お一人様 **9,200円**

トラウトサーモンのスモークとキッシュのサラダ
白身魚のアンクルート オランダーズソース
炊き合わせ(連根東寺蒸し、人参、隠元)
カラスガレイのチェダーチーズロースト 3色ピーマン添え
ヴァンプランソース
牛フィレ肉の低温調理 シャスールソース(※1)
御飯 野沢菜ちりめん 吸い物
バニラのパバロア
コーヒー

プレミアムプラン

[和洋会席料理]

お一人様 **13,200円**

マグロのカルパッチョサラダ仕立て パルメザンの薄削り
海老カダイフ巻き アメリケーヌソース
蟹淡雪 蕪のすり流し
鮑のロースト 岩海苔の醤油バターソース
国産牛サーロインステーキ マデラソース トリュフの香り
鰻笹めし 吸い物
チョコレートムース
コーヒー



(※1)は食味の安定を目的とした成形肉を使用しています。

※写真はイメージです。 ※洋食コースメニュー、立食メニューへの変更もご相談ください。 ※季節や仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。 ※食物アレルギーのある方は予約時に予めご相談ください。

カジュアルbuffetプラン

[30名様より]

(お一人様) **8,500円**

＜内容＞

- ブッフェ料理
＜メニュー例＞
冷製料理4品、温製料理8品、デザート、コーヒー
- フリードリンク
(ビール/ノンアルコールビール/赤白ワイン/ウイスキー/
ハイボール/焼酎/日本酒/ソフトドリンク)
※ソフトドリンク種類 ウーロン茶、コーラ、
ジンジャーエール、ジュース(オレンジ・グアバ・マンゴー)
- 室料(2時間)
- 音響照明基本料(有線マイク2本)
- サーブिस料、消費税

※着席buffetスタイルの場合は、お一人様席料1,000円追加



※写真はイメージです。

【オプションのご案内】 「ローストビーフ」 カッティングサービス

1ブロック(約50~60名様分)127,050円



※写真はイメージです。

さんまるいちまる

3010運動



乾杯後30分間、お開き前10分間は、
お席で食事を楽しみましょう

食品ロス問題に関心をもち、お料理をなるべく残さず
召し上がっていただくように呼びかけていく運動です。

