

春

ASIAN plan アジアプラン

A LUNCH DINNER
プラン お一人様 ¥3,500

女子会や気軽なお友達のお食事にも最適なプラン。
※プラス¥1,000でフリードリンクに変更できます。

MENU

- ・沙律海鮮(季節の野菜とホタルイカ蛸サラダ)
- ・小海老と鶏肉の春雨サラダ
- ・白身魚とキャベツの香菜風味焼蒸し
- ・春野菜と豚耳の細切り炒め
- ・ナシゴレン
- ・デザート(豆腐花 黒豆 フルーツ クコの実)

・ソフトドリンク/ノンアルコールカクテル飲み放題

B LUNCH DINNER
プラン お一人様 ¥5,500

ボリュームたっぷりの卓盛りプラン。
各種宴会にオススメです。

MENU

- ・沙律海鮮(季節の野菜とホタルイカ蛸サラダ)
- ・帆立貝のバジルネギ生姜風味
- ・海老入り水餃子 トムヤムクンスープで
- ・白身魚の湯葉包み揚げ 梅風味チリソース オニオンフライ
- ・米の娘ぶた® アジアン風ステーキ
- ・シンガポールビーフン
- ・デザート(小豆とココナッツミルク白玉)

・フリードリンク

和 plan

鯛づくし LUNCH DINNER
プラン お一人様 ¥6,000

大切なあの子の歓迎会はいつもより少し贅沢な"鯛づくし"御膳プランで。

MENU

- <先付>真鯛の花見団子風申刺し
- <前菜>鯛の子タルタル バジリソース
- <造り>桜鯛松皮仕立薄造り 桜花正油 山菜添え
- <蒸物>真鯛桜エビ蒸蒸し 和風トマトソース
- <揚物>鯛茄子鳴門揚げ 鯛カマ唐揚げ 山菜2種 薬味 天汁
- <焼き物>米の娘ぶた® 桜花漬け焼き 温野菜
- <食事物>鯛入麵 又は 鯛山菜あんかけ御飯
- <甘味>クレームブリュレ 苺 コーヒー

・フリードリンク

アジアプランA・B/和プラン共通のドリンクメニュー&オプション

FREE DRINK MANU

ビール(キリン一番搾り瓶)・焼酎・ウイスキー
ワイン 赤/白/日本酒・ソフトドリンク各種

DRINK OPTION

プラス¥200
生ビール、カクテル、ノンアルコールビール・カクテルがお楽しみ頂けます。

DESSERT OPTION

プラス¥200
デザートビュッフェをご用意しております。

CHOCOLATE FOUNTAIN OPTION

プラス¥500
大人気のチョコレートファウンテンオプション。10名様より承ります。



の歓迎宴会プラン



イタリアンコース ITALIAN course

A LUNCH DINNER
プラン お一人様 ¥2,500

MENU

前菜2品・米の娘ぶた®のサルティンボッカ・デザート付

B LUNCH DINNER
プラン お一人様 ¥3,500

MENU

- <アンティパスト>
- アスパラガスとパンチェッタのミモザ風
- <パスタ>
- 蟹と青豆のクリームペンネ
- <ペーシェ>
- 桜海老と青菜のリゾット 地魚のハーブソテー
- <カルネ>
- 米の子ぶた®のサルティンボッカ
- <ドルチェ>
- クレームカタラーナ 苺のマチエドニア添え
- フォカッチャ カフェ

OPTION

プラス¥1,000
肉料理を牛肉のタリアータ バルサミコソースと変更できます。

DRINK

イタリアンコースA・Bプラン共通のドリンクメニュー
単品・飲み放題どちらかお選びいただけます。

単品

- イタリアワイン 赤/白 glass ¥600 bottle ¥3,500
- ビール(ハートランド瓶) ¥700
- カクテル各種 ¥550
- ノンアルコールビール(キリンフリー) ¥500
- ノンアルコールカクテル各種 ¥500・ウイスキー ¥600
- ソフトドリンク各 ¥400
- オレンジジュース・コーラ・ウーロン茶

飲み放題

2時間飲み放題
上記ドリンクメニューがお楽しみ頂けます。

お一人様 ¥2,300

