

Autumn Party Plan 秋のご宴会プラン



| 和洋コンビネーション |

料理プラン **スタンダードプラン**
ご予約は3日前まで
お一人様 **¥6,500**
(御席料・消費税込)

Standard

全8品

- 海の幸サラダ仕立て 秋の味覚を添えて
- サラミとカマンベールチーズの盛り合わせ
- 季節のお造り 紅葉鯛 鮪 あおり烏賊
- 牛ひき肉ともつのラザニア
- 赤魚のムニエル マスタード風味のソース
- ガーリックポーク味噌漬けのチーズ焼き バジルソース
- 寿司各種 中とろ 平目 メ鯛
- ティラミスと秋の果実の盛り合せ ビスコッティ添え



| 和洋コンビネーション |

料理プラン **カジュアルプラン**
ご予約は3日前まで
お一人様 **¥4,500**
(御席料・消費税込)

全7品

- スモークサーモンのマリネサラダ仕立て
- 生ハムとサラミの盛り合せ
- 南瓜のクリームペネ グラタン仕立て
- 鯖の香草パン粉焼き ケッカソース ケッパー風味
- 鶏モモ肉のソテー バルサミコソース
- 寿司各種 紅葉鯛 鮪 助六寿司 酢取り生姜
- 葡萄のソルベ

Casual

2026. 10.1 THU ▶▶▶ 2026. 11.30 MON



料理
プラン



ドリンク
プラン

自由に組み合わせて
ご利用いただけます

ご予約は
10名様より
承ります



| 和洋コンビネーション |

料理プラン **プレミアムプラン**
ご予約は5日前まで
お一人様 **¥8,000**
(御席料・消費税込)

全9品

- サーモンのコンフィとホタテのタルタル仕立て
- 鴨のスモークと蜜柑のオープンサンド
- 季節のお造り 赤貝殻盛り 平目 あおり烏賊 鮪
- 蒸鮓 焼鯖けんちん包み いちよう丸十 紅葉人参 木耳 水菜
- フォアグラのフラン ブリュレ仕立て
- 金目鯛と有頭海老のグイヤベース仕立て アイオリソース添え
- 国産牛背肉のローストビーフ ソースボルドレーズ
- 寿司各種 中とろ 勘八 雲丹
- パンペルデュのぶちパフェ

Premium



ドリンク
プラン

2時間フリードリンク

ラストオーダー/15分前

¥2,000 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/焼酎(芋・麦・甲類)/ウイスキー/ハイボール
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

¥2,500 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/焼酎(芋・麦・甲類)/ウイスキー/ハイボール
日本酒/ワイン(赤・白)/カクテル・サワー各種
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

¥3,000 プラン
(消費税込)

ビール中瓶/麦焼酎(いいちこ)/芋焼酎(黒霧島)/
日本酒(田酒・豊盃・八仙)/スコッチウイスキー(仕入れ状況により)
ハイボール/ワイン(津軽ワイン 赤・白)カクテル・サワー各種
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

プラン共通

ご予算に応じて、オプションメニューの追加ご相談も承ります。
【追加料理(一人前)】 茶碗蒸し ¥500 / そば(温/冷) ¥500 など

※記載する料金は全て消費税が含まれております。※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。