

Spring Party Plan

春のご宴会プラン



| 和洋コンビネーション |



料理
プラン

スタンダードプラン

お一人様 ￥6,500

(御席料・消費税込)

Standard

全 8 品

- 春野菜とタコのカルパッチョ
- 鶏肉のタブレサラダ 砂肝のコンフィ添え
- お造り；鯛の松皮造り・鮪・帆立レモン締め
- 海老のフラン
- スズキのボワレ ヴールヴランソース
- ガーリックポークのミルフィーユ仕立て
～モッツアレラチーズとトマトを挟んで～
- 寿司各種；中トロ・つぶ・勘八
- プチケーキと果実の盛り合せ ビスコッティ添え



※写真はイメージです

| 和洋コンビネーション |



料理
プラン

カジュアルプラン

お一人様 ￥4,500

(御席料・消費税込)

全 7 品

- パテドレギューム トマトのクーリ添え
- 鰹のカルパッチョ
- ツナのプランダードのグラティネ
- 鯖のソテー 旬のキャベツソース
- 鶏モモ肉のロースト プロバンス風
- 寿司各種；握り（鯛・鮪）と太巻き
- レモンのソルベ

Casual

2026. 4.1 WED ▶▶▶ 2026. 6.30 TUE



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

5日前まで
10名様より
承ります



※写真はイメージです

| 和洋コンビネーション |



料理
プラン

プレミアムプラン

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 イクラとサラダを添えて
- 合挽き肉と茄子のミルフィーユ仕立て
- お造り；赤貝殻盛り・鯛の松皮造り・鮪・牡丹海老・あしらい一式
- 油目と蘭煮（椎茸旨煮 / 露青煮 / 桜丸十 / 白髪葱）
- フォアグラのソテー 林檎香るバルサミコソース
- 赤魚のブイヤベース仕立て アイオリソース添え
- 国産牛背肉のステーキ ソース・オ・ポルト
- 寿司各種；中トロ・帆立・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・豊登・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。