

# Summer Party Plan

夏のご宴会プラン



| 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

- 海老とプチトマトのマリネ モッツアレラチーズと
- マセドニアンサラダ モルタデッラで巻いて
- 季節のお造り氷鉢盛り  
 鰹焼霜造り 勘八 あおり烏賊 あしらいい式
- スモークサーモンとアボカドの冷製パスタ
- カジキマグロのカツレツ ソース・レムラード
- 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 中トロ つぶ 煮穴子 酢取り生姜
- プチケーキと果物の盛り合わせ 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)

Casual

全7品

- ロースハムのゼリー寄せ
- 夏野菜と鯖のマリネ
- トマトとオクラの冷製パスタ
- 鮎並のソテー サフラン風味のソース
- 鶏モモ肉のポーピエット ソース・ロベール
- 寿司各種 鮪 勘八 穴子胡瓜巻 酢取り生姜
- メロンのソルベ

2026. 7.1 WED ▶▶▶ 2026. 9.30 WED

ご予約は  
10名様より  
承ります

**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



| 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

- ヴィシソワーズとコンソメジュレ イクラとともに
- ローストポークとパイナップルのサラダ仕立て
- 季節のお造り氷鉢盛り  
 鰹焼霜造り サーモン あおり烏賊 牡丹海老 あしらいい式
- 蒸鉢 鰻の養老蒸し つるむらさき 鼈甲餡
- 雲丹とトマトの冷製パスタ
- 真鯛の香草パン粉焼き ソース・オ・ノイリー
- 国産牛背肉のステーキ ソース・ア・ラ・ムータッド
- 寿司各種 中トロ 勘八 鮑 酢取り生姜
- 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。