Winter Party Plan

冬のご宴会プラン

2026. 12.1 TUE ▶▶▶ 2027. 2.28 SUN

キャンセル料は３日前で 100％となります

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 スタンダードプラン

ご予約は５日前まで

お一人様　¥6,500（御席料・消費税込）

全８品

- サーモンのムース　イクラをのせて
- 冷製鴨肉のロースト　林檎ソースをかけて
- 季節のお造り；平目　鮪　寒鰆レモンメ　あしらい一式
- 凌ぎ；中とろ　槍烏賊　海老　酢取り生姜
- クラムチャウダーのパイ包み焼き
- カサゴのソテー　冬野菜の軽い煮込み
- 牛肉のステーキ マデラソース
- シェフ特製ティラミス　フレッシュミントを添えて

Standard



| 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５日前まで

お一人様　¥4,500（御席料・消費税込）

全７品

- スモークサーモンと大根のレムラードサラダ
- 木ノ子のパテ　グリビッシュソース添え
- 凌ぎ；槍烏賊　鮪　蟹胡瓜巻　酢取り生姜
- 海老とポテトのクリームグラタン
- 鱈のムニエル　柚子胡椒風味のクリームソース
- 豚肩ロースのロースト　ソース シャスール
- 蜜柑のソルベ

Casual



| 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

- 塩のパンナコッタ　ズワイガニの冷製ジュレがけ
- 生ハムのクリームチーズ巻き　レーズン風味
- 季節のお造り；平目　鮪　北寄貝　牡丹海老　あしらい一式
- 凌ぎ；中とろ　帆立　蒲八　酢取り生姜
- 煮物；寒鰤大根煮　花人参　絹さや　針柚子
- フォアグラのソテー　バルサミコソース
- ロブスターのテルミドール仕立て
- 国産牛背肉のローストビーフ　ソース･オ･ポルト ドフィノワ添え
- シャインマスカットのぷちパフェ

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

※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。写真は全てイメージです。