

■ ご宴席スタイル【コース（着席）】

お料理・飲み放題10種・個室代2時間・税金・サービス料込

お一人様 **13,500円**

- 真鯛の焼霜造りのカルパッチョ
岩井の胡麻油と山葵のドレッシング スプラウトのサラダ添え
- 季節野菜のポタージュスープ
- その日の鮮魚料理
～素材が引き立つ一番美味しい調理法で～
- シェフ厳選 銘柄和牛のサーロインステーキ
ハーブ香るマデラ酒のソース
- ブランマンジェ あんみつ仕立て 抹茶のアイス添え
- パン

お一人様 **11,500円**

- 三崎鮪のカルパッチョ
岩井の胡麻油と山葵のドレッシング スプラウトのサラダ添え
- 季節野菜のポタージュスープ
- その日のお魚料理
- 国産牛ロースステーキ ハーブ香るマデラ酒のソース
- ブランマンジェ あんみつ仕立て 抹茶のアイス添え
- パン

■ ご宴席スタイル【大皿（着席）】

お料理・飲み放題10種・個室代2時間・税金・サービス料込

お一人様 **11,500円**

- ひとくちオードブル3種
- 三崎まぐろと地魚のお造り
- 中華点心4種
- 本日のお魚料理
- 国産牛サーロインステーキ
- 近海しらすの焼きリゾット 生海苔の銀あんかけ
- デザートパナッシェ

お一人様 **9,500円**

- 小海老と生ハムのグルマンサラダ
- 三崎まぐろのカルパッチョ
- 中華点心3種
- カジキマグロの香草パン粉焼き オリーブとアンチョビのソース
- 豪州産牛サーロインステーキ 和風ソース
- 特製ビーフカレー または 本日のパスタ
- 本日のデザート

■ ご宴席スタイル【立食】

※立食スタイルは30名様より承ります。

お料理・飲み放題10種・個室代2時間・税金・サービス料込

お一人様 **9,500円**

右記メニューに下記2品が追加の
全12品でご用意

- 三崎まぐろのカルパッチョ
岩井の胡麻油と山葵のドレッシング
- 豪州産牛サーロインステーキ

お一人様 **7,500円**

- 洋風オードブル各種
- サンドウィッチ パーティースタイル
- スチームチキンと彩り野菜のサラダ ミモザ仕立て
- 中華点心いろいろ
- 小海老とニョッキのクリームグラタン
- ハーブ香る三崎まぐろハチノミのフリット バルサミコソース
- ガーリックチキンローストリヨネーズポテト添え
- 稲庭うどん または 日本そば
- ホテル特製ビーフカレー
- デザート&フルーツ

プランに含まれる飲み放題アイテム(全10種)

- *Alcohol*
瓶ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・ワイン(赤・白)・レモンサワー
- *Soft Drink*
オレンジジュース・ジンジャーエール・ウーロン茶

■ 各種オプション

- 飲み放題アイテム追加 (※その他のアイテムもご相談ください)
日本酒 お一人様500円 ノンアルコールビール お一人様500円

■ ご宴席時間(飲み放題)延長

- ・30分延長 お一人様 1,000円追加
- ・1時間延長 お一人様 2,000円追加

※飲み放題のラストオーダーは宴席終了10分前となります
※各種オプションはご参列の皆様全員分のご注文をお願い申し上げます