

ご提供スタイル【コース(着席)】

お一人様 11,000円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

全6品

- 三崎まぐろのコンフィの菜園風
バジルソースとタプナードソース
- 季節野菜のポタージュスープ
コンソメゼリーの2重奏
- その日の鮮魚のスペシャリテ
- 国産牛サーロインステーキ
3種の味わいで
- マンゴープリン
マダガスカルバニラのジェラートと
キウイのマーマレード添え
- 焼きたてパン

グレードアップ!

お一人様2,000円の追加で
お肉がグレードアップ!

シェフ厳選!

銘柄和牛のサーロインステーキ

ご提供スタイル【大皿(着席)】ターンテーブルへお届けします

お一人様 9,000円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

全7品

- オードブルパナッシェ
- 中華点心いろいろ
- 小海老のチリソース煮
- 三崎まぐろの香草パン粉焼き
旬のトマトのロースト添え バルサミソース
- 戸澤豚一番育ちのローストポーク
- 冷たい信州そば
香味野菜となめこおろし
- 本日のデザート

お一人様 11,000円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

全7品

- 汲み上げ湯葉と
三崎鮪のカクテル仕立て
- 中華点心盛り合わせ
- 大海老のフリット スイートマヨネーズ
- 三崎港よりその日のお魚料理
- 豪州産牛サーロインステーキ
- 冷たい信州そば
香味野菜となめこおろし
- デザート3種盛り合わせ

ご提供スタイル【buffet料理(立食)】

お一人様 7,000円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

※30名様より承ります

全9品

- 洋風オードブル盛り合わせ
- サンドウィッチ パーティースタイル
- よだれ鶏風スチームチキンのサラダ
- 中華点心各種
- 小海老と夏野菜のフリット 金沙粉がけ
- 鶏もも肉のグリル 和風ソース
- 豚ロースソテー ピッツァイオーラ風
- 本日のパスタ
- デザート&フルーツ

ボリュームアップ!

お一人様2,000円の追加で
左記9品に下記の2品が追加!

① シェフ厳選!
本日のお魚料理

② ホテル自慢の
特製ビーフカレー

飲み放題アイテム

- | | |
|----------|----------|
| 瓶ビール | オレンジジュース |
| 焼酎(麦・芋) | ジンジャーエール |
| ウイスキー | 烏龍茶 |
| ワイン(赤・白) | |
| レモンサワー | |

オプション

- 飲み放題アイテム追加
 - ・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
 - ・梅酒 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 及び 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
※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