

ご提供スタイル 【コース(着席)】

お一人様 **12,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

塩麴でマリネした鮮魚のカルパッチョ
柚子香るシャンパンヴィネガーソース

季節野菜のポタージュスープ

三崎鮪ほほ肉の香草パン粉焼き

国産牛サーロインステーキ
赤ワインソース

薫り高いほうじ茶のブリュレ
フランスロレーヌの塩ミルクアイスと

焼きたてパン

お一人様 **14,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

塩麴でマリネした鮮魚のカルパッチョ
キャビア添え
柚子香るシャンパンヴィネガーソース

三浦の平飼い玉子と木の子のロワイヤル
ビスクのカプチーノ仕立て

三崎港より入荷の魚をその日のスタイルで

シェフ厳選銘柄和牛ステーキ
赤ワインソース

デザートアソート

焼きたてパン

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 **10,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

ローストチキンの具沢山サラダ

秋鰹のたたき

中華点心3種

まぐろハチノミの幽庵焼き

銘柄豚ロースのグリル

栗と小海老の焼きリゾット
色々木の子のあんかけ

本日のデザート

お一人様 **12,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

プチオードブル3種

三崎まぐろのお造り

中華点心4種

サーモンの香草パン粉焼き

国産牛ロースステーキ

栗と小海老の焼きリゾット
色々木の子のあんかけ

デザートパナッシェ

ご提供スタイル 【ブッフェ料理】

※30名様より承ります

お一人様 **8,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

洋風オードブル盛合せ

サンドウィッチ パーティースタイル

秋鰹たたきのサラダ仕立て

中華点心いろいろ

三崎鮪すじ身の香草パン粉焼き

若鶏の油淋鶏

銘柄豚のソテー シャスールソース

稲庭うどん または 日本蕎麦

デザート&フルーツ

お一人様 **10,000**円

(お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

洋風オードブル盛合せ

サンドウィッチ パーティースタイル

秋鰹たたきのサラダ仕立て

中華点心いろいろ

三崎鮪すじ身の香草パン粉焼き

若鶏の油淋鶏

銘柄豚のソテー シャスールソース

稲庭うどん または 日本蕎麦

海老と旬野菜の天ぷら

ホテル特製ビーフカレー

デザート&フルーツ



DRINK

プランに含まれる飲み放題アイテム

Alcohol ～アルコール～



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 ～ソフトドリンク～



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

■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

■飲み放題アイテム追加

・ノンアルコールビール お一人様 500円

・日本酒 お一人様 500円

※その他のアイテムもご相談くださいませ



※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