

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）

自家製サーモンマリネ
ポーチドエッグのショーフロワ仕立て
有機ベビーリーフのサラダ添え

季節野菜のポタージュスープ

その日に入荷の鮮魚の一皿

国産牛ロースステーキ
シャスールソース

クレムキャラメル
栗のアイスとともに

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）

自家製サーモンマリネの軽いスモーク
レホールクリームとキャビアをのせて
マイクロリーフのサラダ添え

地場野菜のポタージュ
トリュフの香り

三崎港より入荷した鮮魚のスペシャルテ

シェフ厳選 銘柄和牛のロースステーキ
シャスールソース

美味しいものを少しずつ
デザート アソートメント

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）

小海老・さつま芋・胡桃のサラダ

三崎まぐろと地魚のお造り

サーモンと彩り野菜の
ブルギニヨンバター焼き

国産牛もも肉のローストビーフ
自家製和風ソース

しらすの焼きリゾット
木の子の熱々和風あんかけ

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）

洋風ひとくち前菜盛合せ

三崎まぐろと地魚のお造り

サーモンと彩り野菜の
ブルギニヨンバター焼き

シェフ厳選
銘柄和牛ステーキ

しらすの焼きリゾット
木の子の熱々和風あんかけ

デザート3種盛合せ

ご提供スタイル 【buffet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

カツオたたきのサラダ仕立て

中華点心いろいろ

サーモンと木の子のブルギニヨンバター焼き

本日のお肉料理

季節野菜の天ぷら

日本そば または 稲庭うどん

特製ビーフカレー

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

カツオたたきのサラダ仕立て

中華点心いろいろ

サーモンと木の子のブルギニヨンバター焼き

本日のお肉料理

季節野菜の天ぷら

日本そば または 稲庭うどん

特製ビーフカレー

デザート&フルーツ

大海老のフリット スイートマヨネーズ

国産牛もも肉のローストビーフ

プランに含まれる 飲み放題アイテム

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

■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

※ 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