

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

- 三崎鮪の霜降り仕立てのカルパッチョ
夏野菜のフレッシュラタトゥイユソース
- 季節野菜の冷製ポタージュスープ
コンソメジュレをのせて
- その日の鮮魚のスペシャリテ

- 国産牛ロースステーキ
マスタードソース

- ほうじ茶のブリュレ
ロレーヌ岩塩の塩ミルクアイス添え

- 焼きたてパン

グレードアップ!

お一人様1,500円追加で
下記の2品がグレードアップ!

シェフ厳選!
銘柄和牛のサーロインステーキ

ホテルメイドスイーツの盛合せ
～美味しいものを少しずつ～

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6品

- 小海老とアボカドのコブサラダ
- お造り2点盛り

グレードアップ!

追加!

- 三崎まぐろ希少部位のフリット
旬のトマトのローストを添えて

- 牛ロースステーキ
- その日のパスタ
- 本日のデザート

グレードアップ!

グレードアップ!

お一人様 10,500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

- 小海老とアボカドのコブサラダ
- お造り3点盛り

- 汲み上げ生湯葉の涼風仕立て

- 三崎まぐろ希少部位のフリット
旬のトマトのローストを添えて

- 国産牛ロースステーキ 彩り野菜と
- 薬味おろし石臼挽き蕎麦
(※パスタに変更もできます)
- 本日のスイーツ

ご提供スタイル【buffet料理】

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)

全9品

- 前菜各種盛り合わせ
- サンドウィッチ パーティースタイル
- スチームチキンの棒々鶏風サラダ
- 三崎まぐろ希少部位のフリット
- スパイス香る小海老と枝豆の
ガーリックシュリンプ
- シェフおすすめ本日のお肉料理
- 特製ビーフカレー
- 日本蕎麦 お好みの薬味で
- デザート&フルーツ

ボリュームアップ!

お一人様1,500円追加で
左記9品に下記の2品が追加!

シェフ厳選!
中華点心いろいろ

三元豚のローストポーク
ハニーマスタードソース

飲み放題アイテム

瓶ビール

焼酎(麦・芋)

ウイスキー

ワイン(赤・白)

レモンサワー

オレンジジュース

ジンジャーエール

烏龍茶

■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

■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