



宴会スタイル【コース（着席）】

お料理・飲み放題11種・個室代2時間・税金・サービス料込

お一人様 **14,000**円

- 三崎港より届く鮮魚の昆布めと白菜のロール仕立て
夏に収穫した地元の青みかんのソース
- 季節野菜のポタージュスープ
- その日に入荷の鮮魚のスペシャリテ
- シェフ厳選銘柄和牛のロースステーキ
赤ワイン香るジュド プフ
- デザートアソート“美味しいものを少しずつ”
- パン

お一人様 **12,000**円

- 三崎港より届く鮮魚のカルパッチョ 白菜のサラダ添え
夏に収穫した地元の青みかんのソース
- 季節野菜のポタージュスープ
- 本日の鮮魚料理“シェフのインスピレーションで”
- 国産牛ロースステーキ 赤ワイン香るジュド プフ
- ヨーグルトの軽いムース 苺のソルベを添えて
はちみつとバニラのソース
- パン



宴会スタイル【大皿（着席）】

お料理・飲み放題11種・個室代2時間・税金・サービス料込

ターンテーブルへ
お届けします

お一人様 **12,000**円

- 洋風ひとくち前菜盛り合わせ
- 三崎まぐろと地魚のお造り
- サーモン 帆立 地物ほうれん草のモルネー風グラタン
- シェフ厳選 銘柄和牛ステーキ
- 北海道産石臼挽き蕎麦
地元のブランド椎茸で作ったつゆと地場大根の鬼おろし
- 本日のデザート3種を盛り合わせて

お一人様 **10,000**円

- スチームチキンと北海道産パルメザンチーズの
シーザーサラダ
- 三崎まぐろと地魚のお造り
- サーモンとほうれん草のモルネー風グラタン
- 国産牛もも肉のローストビーフ
- 北海道産石臼挽き蕎麦
地元のブランド椎茸で作ったつゆと地場大根の鬼おろし
- 本日のデザート

宴会スタイル【buffet（立食）】

お料理・飲み放題11種・個室代2時間・税金・サービス料込

※buffetスタイルは
30名様より承ります。

お一人様 **10,000**円

- 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
- **三崎まぐろのお造り**
- 蒸し鶏と北海道産パルメザンチーズのシーザーサラダ
- 中華点心いろいろ
- 小海老のチリソース煮
- 三崎鮪ハチノミのフライ タルタルソース
- 若鶏のソテー 木の子のクリームソース
- **国産牛もも肉のローストビーフ**
- 本日のパスタ
- 特製ビーフカレー
- フルーツ & デザート

お一人様 **8,000**円

- 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
- 蒸し鶏と北海道産パルメザンチーズのシーザーサラダ
- 中華点心いろいろ
- 小海老のチリソース煮
- 三崎鮪ハチノミのフライ タルタルソース
- 若鶏のソテー 木の子のクリームソース
- 本日のパスタ
- 特製ビーフカレー
- フルーツ & デザート

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
杏露酒

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

- ・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

※その他のアイテムもご相談ください

■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