

2018年 10月～12月

Autumn party plan

秋のパーティプラン

¥5,400

コース(税込)

- 生ハム3種と秋野菜のオードブル
- 真鯛のグリル
- 牛フィレ肉のポワレ
- 銘柄鶏のクリーム煮
シードル仕立て
ヌイユ&バケット添え
- 豚フィレのロースト ベーコン巻
- シーフードアミューズ5種
- 握り寿司盛り合わせ
- 前菜色々「夕月夜」
- 串打ち天婦羅
- 貝だしラーメン
- デザート盛り合わせ



※写真はイメージです

※立食パーティ お一人様料金

ドリンク飲み放題プラン
(2時間制 税込1,728円/人)

【アルコール】 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウィスキー、ワイン
【ソフトドリンク】 烏龍茶、オレンジジュース

その他の立食パーティー(和・洋・中) / お一人様料金

¥6,480

コース(税込)

生ハム3種と秋野菜のオードブル
真鯛のグリル
牛フィレ肉のポワレと仔羊のカツレツ
銘柄鶏のクリーム煮シードル仕立て
ヌイユ&バケット添え
「米澤豚一番育ち」のブイヨン煮
シーフードアミューズ5種
握り寿司盛り合わせ
お造り盛り合わせ
海鮮せいろ蒸し
酒菜・珍味盛り合わせ
鴨だしそば
デザート盛り合わせ

¥4,320

コース(税込)

生ハムシーザーサラダと合鴨スモーク
魚介のアクアパッツア風
リブロースのポワレ
チキンのクリームトマトグラタン
欧風ポークカレー
シーフードアミューズ3種
握り寿司盛り合わせ
サーモンのせいろ蒸し
鶏の焼物色々
なめ茸おろしうどん
デザート盛り合わせ

