

春のパーティプラン

Spring party plan

2018年4月～2018年7月



¥5,400
コース(税込)

- ※立食パーティお一人様料金
- オードブル盛り合わせ
 - 鱈のグリル 雲丹クリームソース
 - 牛フィレのロースト マスタードソース
 - 豚スペアリブのコンフィ バゲット添え
 - コルドンブルーと チキンガランティース
 - タパス5種
 - お造りオードブル「朧月」
 - 魚介と旬菜の天婦羅
 - 握り寿司盛り合わせ
 - 鶏塩中華そば
 - デザート盛り合わせ

※写真はイメージです

ドリンク飲み放題プラン
(2時間制 税込1,728円)

【アルコール】 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、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)

オードブル盛り合わせ
鱈のグリル 雲丹クリームソース
牛フィレとラムのロースト カシスソース
タラバ蟹と帆立のクリーム煮
コルドンブルーとチキンガランティース
タパス5種
お造り盛り合わせ
コールドミートと野菜の合い盛り
海鮮せいろ蒸し
握り寿司盛り合わせ
焼きおにぎり茶漬け
デザート盛り合わせ

¥4,320

コース(税込)

魚介のシーザーサラダ
白身魚の香草焼き グリル野菜添え
牛リブロースのポワレ
タンドリーチキンカレー
黒酢 酢豚
タパス3種
蛸とカマス鱈のお造り 海藻添え
鶏肉を3種の調理法で
握り寿司盛り合わせ
山菜きつねうどん
デザート盛り合わせ

