

飲み放題付宴会コース

料理 + 2時間飲み放題

表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

5名様より

料理 全6品

7,500円

飲み放題Aコース付

本日のオードブル
チキンのディアブル
小海老のチリソース
ポークのスパイシーカレー煮込み
本日のお任せピラフ
* 本日のグラスデザート

料理 全6品

8,500円

飲み放題Aコース付

本日のオードブル
ロールチキンのテリヤキ風
小海老のチリソース
国産豚フィレ肉の低温ロースト香草風味
* ころもと、なめこの武蔵野うどん
* 本日のグラスデザート

料理 全7品

10,000円

飲み放題Bコース付

本日のオードブル
* 鴨のローストと季節野菜のミルフィーユ
* コンソメロワイヤルとクリームスープの2層仕立て
小海老のチリソース
牛肉の低温ローストシェフスタイル
* かき揚げ天入りおそば
* 本日のグラスデザート

*マーク付きのお料理は個人盛りです(その他の料理は盛込みスタイルとなります)



7・8月限定

左記メニューに加え

生ビールも
飲み放題

FREE
DRINK

飲み放題

Aコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、
ノンアルコールビール、
日本酒(冷酒を除く)、
カクテル、ノンアルコールカクテル、
ソフトドリンク

Bコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、
ノンアルコールビール、
日本酒(冷酒を含む)、
カクテル、ハウスワイン(赤・白)、
ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク



フレンチコース

料理 [個人盛りスタイル]

表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

5名様より

7,000円

 料理 全6品

魚介類のマリネ 爽やかなトマトの香り
コンソメロワイヤルとクリームスープの2層仕立て
大海老とアサリのブイヤベース
牛フィレ肉の低温調理シェフスタイル
3種のパン
本日のおすすめデザート

8,000円

 料理 全7品

魚介類のマリネ 爽やかなトマトの香り
鴨のローストと季節野菜のミルフィーユ
コンソメロワイヤルとクリームスープの2層仕立て
真鯛の香草バター焼き夏野菜のラタトゥイユ
牛フィレ肉の低温調理シェフスタイル
3種のパン
本日のおすすめデザート盛り合わせ

2時間飲み放題 Aコース お一人様 2,800円(税込)

2時間飲み放題 Bコース お一人様 3,000円(税込)

OPTION
オプション

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、
日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、
ソフトドリンク

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、
日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、
ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

7・8月限定 上記メニューに加え 生ビールも飲み放題

ご予算に応じてお料理をご用意することもできます。お気軽にご相談ください

- 会場使用料は2時間無料です ●駐車場は3時間無料でご利用いただけます ●お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします
- 飲み放題コースの焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。 ●写真はイメージです