

飲み放題付きコース

ご利用人数：5名様～

表示料金：お一人様 / 税金・サービス料込

料理+2時間飲み放題

お一人様・全6品／盛り込みスタイル

飲み放題 Aコース付き

7,500円

本日のおまかせオードブル
鶏肉の香味揚げネギ生姜風味
小海老のチリソース
麦豚のロースト ハニーマスタードソース
本日のピラフ
本日のグラスデザート

お一人様・全7品／盛り込みスタイル

飲み放題 Aコース付き

8,500円

サーモンのカルパッチョ サラダ仕立て
鶏肉の香味揚げネギ生姜風味
蟹つみれ入りスープ
白身魚のチリソース掛け
麦豚のロースト ハニーマスタードソース
シェフおまかせパスタ
なめらか濃厚苺プリン

お一人様・全7品／盛り込み・個人盛りスタイル

飲み放題 Bコース付き

10,000円

寒鱈の焼霜造りカルパッチョ仕立て
鴨のフリット オーロールソース
蟹つみれ入りスープ
白身魚のチリソース掛け
牛フィレステーキ シャリアピンソース
穴子飯
なめらか濃厚苺プリン

【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

【飲み放題 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

※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。

個別料理コース

ご利用人数：5名様～

表示料金：お一人様 / 税金・サービス料込

お一人様・全7品／個人盛りスタイル

8,800円

本日のおまかせオードブル
旬のお刺身3種盛り
茸とズワイ蟹のコンソメロワイヤル
大海老のチリソース掛け
国産牛サーロインステーキ
シャリアピンソース
本日のチマキ
本日のおすすめデザート



お一人様・全8品／個人盛りスタイル

11,000円

本日のおまかせオードブル
旬のお刺身4種盛り
茸とズワイ蟹のコンソメロワイヤル
大海老のチリソース掛け
白甘鯛のポワレ ブールブランソース
国産牛サーロインステーキ
シャリアピンソース
握り寿司とお味噌汁
本日のおすすめデザート



※写真はイメージです

飲み放題 Aコース 〈2時間飲み放題〉

お一人様 **2,800円** (税込)

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

飲み放題 Bコース 〈2時間飲み放題〉

お一人様 **3,000円** (税込)

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）、ハウスワイン（赤・白）、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。

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時間無料でご利用頂けます。
◎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。