



オータムプラン

2024 Autumn plan

9/10日～11/15日(金) 3F宴会場

10名様から最大180名様までご予約を承っております。



※画像は全てイメージです。(実際にご提供する内容とは異なります)



和洋 7,500円(税・サ込)

- 前菜3種盛り合わせ
 - ・银杏副草 ・秋刀魚わた焼き
 - ・富有柿と大根の胡麻酢和え
- 本日のお造り盛り合わせ
 - ・鰯 ・鯛 ・甘エビ
- サーモンの香草パン粉焼き
- 蓮根饅頭ときのか信田巻きの煮物
- ビーフストロガノフ
- けんちんうどん
- 洋梨シャーベット

和洋 8,500円(税・サ込)

- オードブル盛り合わせ
 - ・きのこキッシュ ・ポークリエット
 - ・カツオマリネ
- 本日のお造り盛り合わせ
 - ・マグロ ・サーモン ・帆立
- 銀鮭の塩麹焼き
- 蟹爪フライとカダイフ巻き揚げ
- 牛フィレのソテー 2色ソース
- 野菜真丈とアイナメの蒸し物
- 握り寿司
- フルーツ杏仁豆腐

各コース 120分飲み放題付き

【飲み放題メニュー】 瓶ビール、日本酒、ウイスキー、赤・白ワイン、焼酎、ソフトドリンク

●仕入れ状況により食材メニューが変更となる場合がございます。 ●アレルギー食材が含まれております。詳しくは係員にお尋ねください。