

# 日曜 祝日 パーティープラン

2019.4.1(月) ~ 2019.9.30(月)

お料理とお飲み物をそれぞれ3つのコースからお選びいただけるプランです。  
ご予算に応じてご自由に組み合わせて頂けます。

## お料理

Aコース  
3,700円

お料理10品

- ・スモークサーモンと  
オニオンのマリネ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・生ハムとロメインレタスのサラダ
- ・オードブル各種盛り合わせ
- ・白身魚のフリッター タルタルソース
- ・鮮魚のポアレ コリアンダー風味
- ・鶏肉の照り焼きと彩り野菜
- ・豚肉のパン粉焼き ミラノ風
- ・高菜とジャコのピラフ
- ・本日のパスタ

Bコース  
4,700円

お料理13品

- ・シーフードマリネ レモン風味
- ・ハム&チーズトースト
- ・オードブル盛り合わせ
- ・鮮魚のマリネ オレンジ風味
- ・ローストビーフとゴーヤ  
バルサミコ酢
- ・鮮魚のポアレ マリナーラ風
- ・白身魚のフライ タルタルソース
- ・鶏肉の西京味噌焼き
- ・牛肉とブロッコリーの  
オイスターソース炒め
- ・チキン&野菜カレー
- ・飲茶
- ・とろろそば
- ・スイーツ

Cコース  
5,700円

お料理15品

- ・海の幸と旬の野菜サラダ
- ・仏産チーズとドライフルーツ
- ・オードブル盛り合わせ
- ・スモークサーモンと  
野菜のマリネ
- ・鮮魚のマリネ 和風仕立て
- ・ノルディックサーモンの  
マスタード風味
- ・小海老のチリソース煮
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・酢豚
- ・焼き鳥盛り合わせ
- ・海鮮あんかけ焼きそば
- ・ミニッツステーキ
- ・ビーフカレー
- ・山菜とろろそば
- ・フルーツ&スイーツ

※メニュー内容は季節により変わることがございます。その他追加料理各種用意をしておりますので、お問い合わせ下さい。



-写真はイメージです-

## オプションメニュー

- ・にぎり寿司 飯台 …… 7,560円(1台)
- ・お刺身盛り合わせ …… 21,600円(20人前)
- ・スイーツ …… 10,800円(50個)
- ・フルーツ盛り合わせ …… 16,200円より
- ・デミコーヒー …… 243円(20杯より)

その他にもご用意できますので、ご相談下さい。

## 着席ピュッフェスタイルはいかがですか？

数々のお料理とお飲み物を、  
ご着席スタイルでお楽しみいただけます。  
※着席の場合はお一人様500円を申し受けます。



## 飲み放題プラン

1,700円

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン 又は  
焼酎(麦・芋)
- ・ソフトドリンク  
オレンジジュース  
ウーロン茶

1,900円

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ソフトドリンク  
オレンジジュース  
ウーロン茶

2,100円

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク  
オレンジジュース  
ウーロン茶

※金額は全て税込価格になります。

※セットプランですのでご出席人数分の注文とさせていただきます。

※ご指定の時間から2時間30分のご利用となります。

※いずれのプランも室料・消費税を含みます。

※延長料金30分ごとにお一人様500円を申し受けます。

※20名様から承ります。少人数の場合もご相談下さい。