



忘新年会・クリスマスパーティープラン



少人数の宴会も承っております!
プラン以外でもお客様の
ご要望にお応えします。

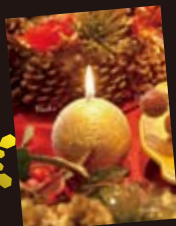
ゆく年くる年を、旬の食材・こだわりの調理で言祝ぐ、和洋中、美味多彩なコースをご賞味ください。

※お料理の各プランともに4名様から、飲み放題プランは2時間とさせていただきます。※表記の料金はすべて、消費税・サービス料・会場使用料を含んでおります。写真はイメージです。



和洋中
3,000円コース

冷菜盛り合せ
焼き霜サーモンの胡麻酢掛けサラダ
揚げ物2種盛り合せ
若鶏手羽カリ揚げ 油淋ソース掛け
シーフードグラタンパイレーツ風
五日チャーハン
フルーツ



和洋中
4,000円コース

前菜3点盛り
海老とイカのブラックペッパー炒め
串揚げ
旬の鮮魚チャイニーズカルパッチョ
ホタテのムニエルサルサポモドローバジルの香り
ポークディアブル
山菜そば
フルーツ入り杏仁豆腐



和洋中
5,000円コース

旬彩盛り合せ
海の幸と野菜のあっさり塩炒め
御造里
揚げ物3種盛り合せ
サーモンのフリット 木の子入り
豚ヒレ肉の味噌炒め 蒸パン添え
御寿司
フルーツ



忘新年会プラン
ならではの鍋

鍋

- よせ鍋 840円
- 石狩り鍋 1,260円
- 美人鍋 1,260円
- すっぽん鍋 2,500円
- 豆乳鍋 1,050円
- ふぐ鍋 2,500円

一週間前予約
女性に人気!
コラーゲンたっぷり

一週間前予約
カロリー控えめヘルシー

写真はイメージです。

Option Menu
忘新年会プランの
充実オプシヨン

ビール以外でも、アルコール類
ソフトドリンクがよりどりみどり!!

**飲み放題
プラン**

ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎(梅・レモン)
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

お一人様 **2,000円**

11月・1月・2月
グラスワイン(赤・白) or
オリジナルカクテル2種

12月
グラスワイン(赤・白) or
オリジナルカクテル2種 or
シャンパン

“オープンキッチン”のスタイルで、
皆様にお楽しみいただくメニューの数々です。

**模擬店も
充実!**

会場内で実際に実演してお料理を提供いたします。
ご宴会の人数様より少ない数でも承ります。
お気軽にご相談ください。

フルーツバイキング(40~50名様分) 31,500円
ケーキバイキング(コーヒー付) (お一人様) 472円
飲茶 (お一人様) 630円
やきそば (お一人様) 420円
天麩羅 (お一人様) 630円
かけそば・かけうどん (お一人様) 315円
生寿司 (お一人様) (上) 1,050円 (並) 787円
ローストビーフ (40名様分) 63,000円
アイスクリーム (各種30名様分) 8,400円
(バニラ・チョコ・ストロベリー・抹茶)

その他ご要望に応じて承ります。

※サービス料は別途いただきます。写真はイメージです。