

お手頃な料金プランから 厳選食材を使用した シェフ渾身の料理4プラン。

10名様～
120名様までの
プランと
なっております。

デラックスプラン DeluxePlan

目にも鮮やかな充実のメニューは楽しい会話と
美味しい時間をお約束します。

お一人様 **6,000円**
(税・サービス料込)

お一人様【お料理8品】

- お刺身4点盛合せ
- タラモのクロスティーニと生ハムとモッツァレラのサラダ
- ソイとトマトのパン粉のせ焼き
- 鶏肉の唐揚げ香味ソース掛け
- 海老のチリソース
- 豚ロース肉のグリル きのこソース
- 稲庭うどん又は
とろとろオムライス
- シャーベットとロールケーキ



エレガントプラン ElegantPlan

極上のお料理で
至福のひとときをご堪能ください。

お一人様 **7,000円**
(税・サービス料込)

お一人様【お料理8品】

- お刺身4点盛合せ
- 海老とアボカドのカクテル
- スズキのソテー 白ワインソース
- 豚肉と野菜の黒胡椒炒め
- 海老のチリソース 蒸し物添え
- 牛ロース肉のステーキ 大根おろしソース
- 海鮮太巻又は蟹とレタスの炒飯又は
ベーコンと茸のクリームパスタ
- ミルクアイスとフルーツ



4プランにお得にプラス1品!

30th
アニバーサリー

追加プラン

お一人様 **500円**
(税・サービス料込)

- ローストビーフ(20名様以上)
- あんかけ焼きそば
- デザート



全プラン 2時間 飲み放題付

ビール／ウィスキー／焼酎各種／日本酒
ワイン(赤・白)／梅酒／ノンアルコールビール
コーラ／オレンジジュース／ウーロン茶

※料理内容は時期により変更になる場合がございます。
※料理写真は8名様分となります。

ラグジュアリープラン
Luxury Plan

食前酒付
 スパークリング
 ワイン

厳選された食材にシェフの
 真心と技が冴える。

お一人様 **8,000円**
 (税・サービス料込)

お一人様【お料理9品】

- お刺身4点盛合せ(内、姿盛1点)
- コールドビーフとターキーパストラミのサラダ
- 海老とキノコの香草バター焼き
- 鯛のボワレ 二色ソース
- 豚肉のフルーツ甘酢ソース掛け
- 牛ヒレ肉のステーキ 赤ワインソース
- サーモンとイクラの
ミニ親子丼
- しじみ汁
- パンナコッタと
季節のフルーツ



スタンダードプラン
Standard Plan

リーズナブルでボリュームたっぷり、
 満足いくひとときを。

お一人様 **5,000円**
 (税・サービス料込)

お一人様【お料理7品】

- お刺身3点盛合せ
- スモークサーモンと
ムール貝の彩りサラダ
- 豚肉の甘辛味噌炒め
- 白身魚の蒸し焼き トマトソース
- 鶏モモ肉のソテー
和風クリームソース
- とろろ蕎麦又は
きのこピラフ
- シャーベット



和洋中の料理でゆっくりと楽しめる個人盛プランです。 Japanese Western Chinese Style

お飲物は
別料金と
なります。



お一人様 **10,000円** (税・サービス料込) お一人様[お料理10品] お飲物は別途承ります。

- 和風前菜3点盛り
- 季節の野菜サラダ
- 刺身5点盛り
- ソイのボワレ イクラと香草のバターソース
- 道産牛サーロインステーキ ホースラディッシュのソース
- ズワイガニと季節野菜の天麩羅
- 海の幸のミニちらし寿司
- 季節野菜の香の物
- お吸い物
- 季節のフルーツとデザート

お一人様 **5,000円~**
(税・サービス料込)

お一人様[お料理9品] お飲物は別途承ります。

- 鴨肉と彩野菜 オレンジヴィネグレット
- フカヒレスープ
- 刺身4点盛り
- 銀鱈西京焼き
- 豚の角煮
- 海老と季節野菜の天麩羅
- 茶碗蒸し
- 季節の炊き込み御飯(赤出汁)又は中華粥
- 季節のフルーツ

※料理内容は時期により変更になる場合がございます。

ご予算に応じてご利用いたします。



10名様~40名様までのプランとなっております。

プラス2,000円で飲み放題付/2時間

ビール/ウイスキー/焼酎各種/日本酒/ワイン(赤・白)/梅酒
ノンアルコールビール/コーラ/オレンジジュース/ウーロン茶