



旬の
ご宴会
プラン



A
プラン

¥5,500 コース (サ税込) (全10品)

お料理のみ

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ①海の幸のお造り3種 | ⑥季節のフリット盛り合わせ |
| ②イタリア産プロシュート&サラミの盛り合わせ | ⑦メカジキのグリル 食べる醤油とレモンで |
| ③浅利とムールの酒蒸し 三つ葉の香り | ⑧牛サーロインの仙台味噌焼き |
| ④ chefおすすめPIZZA | ⑨自家製 海鮮手巻き寿司 |
| ⑤若鶏の唐揚げ 油淋鶏仕立て | ⑩デザート |



B
プラン

¥4,400 コース (サ税込) (全9品)

お料理のみ

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ①海の幸のお造り2種 | ⑥メカジキのグリル 食べる醤油とレモンで |
| ②イタリア産プロシュート&サラミの盛り合わせ | ⑦牛サーロインの仙台味噌焼き |
| ③浅利とムールの酒蒸し 三つ葉の香り | ⑧自家製 海鮮手巻き寿司 |
| ④若鶏の唐揚げ 油淋鶏仕立て | ⑨デザート |
| ⑤季節のフリット盛り合わせ | |



C
プラン

¥3,800 コース (サ税込) (全9品)

お料理のみ

- | | |
|---------------------|------------------------|
| ①海の幸のお造り2種 | ⑥季節のフリット盛り合わせ |
| ②三河湾シラスのおろし仕立て 柚子風味 | ⑦ブランド鶏のグリル オニオンペッパーソース |
| ③旬キノコとサラミのマリネ | ⑧自家製 ローストビーフの手巻き寿司 |
| ④浅利とムールの酒蒸し 三つ葉の香り | ⑨デザート |
| ⑤若鶏の唐揚げ 彩り野菜添え | |



会場使用料が無料！

※会場使用時間は2時間です。



+ 2,200円で

120分飲み放題！

ビール・日本酒・焼酎・ウィスキー・ワイン・ソフトドリンク

