

2025 11/1 (土) ~ 2026 1/31 (土)

忘年会 新年会 プラン

一年を振り返る忘年会
新しい年を祝う新年会や賀詞交歓会など
様々な御席をご利用ください

2時間 飲み放題付!

ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎・ノンアルコールビール
ジュース・ウーロン茶

飲み放題オプション
お一人様プラス¥400で
ワインをご用意いたします



2時間 飲み放題付

洋食プラン

お一人様 ¥8,500

- オードブル/蟹のセルクル仕立てと海の幸のパートフィーロ包み トマトドレッシング
- スープ/かぼちゃのクリームスープ ●魚料理/金目鯛・帆立貝・海老の蒸し焼き アンチョビ風味ソース
- 肉料理/ラム肉のソテーと国産牛ローストビーフ 和風ソース ●焼きたてパン
- デザート/ケーキ、フルーツ、アイス ●コーヒー



2時間 飲み放題付

和洋折衷プラン

お一人様 ¥9,000

- 造り/鯛、ハマチ、鮪、甘海老 ●鍋/寄せ鍋 ●天ぷら/蛸、鱈、烏賊、さつま芋、青唐 ●御飯/にぎり寿司 ●椀/あさりの味噌汁
- キハダマグロのフリットとスモークサーモンの盛り合わせ ●オーストラリア産牛ロース肉のソテー 和風ソース ●デザート/ケーキ、プティフルーツ



2時間 飲み放題付

和食プラン

お一人様 ¥8,500

- 前菜/季節のもの盛合せ ●造り/鯛、寒八、鮪、ホタテ ●鍋/鯛しゃぶ
- 煮物/大根とさつま揚げ 信田巻の蟹館かけ ●天ぷら/海老、しんじょうのふんわり揚げ、小フグの唐揚げ、青唐 ●御飯/鯛めし、香の物
- 椀/玉子豆腐としいたけのお吸物、柚子 ●甘味/フルーツとケーキ



パーティープラン

2時間 飲み放題付 お一人様 ¥7,500

- <冷製>
- 【個別】お造り盛合せ ●寒サワラ、鮪、烏賊の炙り 具だくさんのカルパッチョソース
 - 鴨ムースとシナモン風味の揚げパン パンキンサラダと生ハムのカナッペ ●鰯のエスカベッシュとクリームチーズの筒流し ●3色大豆の翡翠ゼリー 寄せと蒸し鶏のチリマヨ
- <温製>
- 牛もも肉のローストビーフ ●トロニシンの香草パン粉焼き りんごのコンポート添えレムラードソース ●鶏もも肉のバジル焼きとあったかポテトサラダ ●カニカマ炒飯
 - 鱈の味噌チゲ鍋

ケーキ、プティフルーツ、アイスクリーム盛合せ

Dessert Option

お一人様 ¥600

※和洋折衷プラン・和食プラン内のデザートからのグレードアップは+300円

コーヒーコーナー

Coffee Option

お一人様 ¥300

歓送迎会のご予約もうけたまわっております

※仕入れの都合によりお料理内容が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。 ※表示価格にはすべて税金・サービス料が含まれております。
※パーティープランは15名様より承ります。 ※別途、お料理・飲物をご予算に応じてご用意いたします。お気軽にご相談ください。

