

新たな出会いと旅立ちに心をこめたおもてなしで
心にのこる特別なひとときを演出いたします

歓送迎会プラン

3/1 THU ▶ 5/31 THU



1. 30名様以上のご利用で「花束1束プレゼント」
または「幹事1名様分の料金サービス」
2. 乾杯用スパークリングワインプレゼント



A-Cプランはご利用人数20名様より、Dプランは30名様より承ります。ご利用時間は2時間となります。



A plan

【和・洋・中卓盛 全8品】 6,000円 税別

- ・春鰹の叩き 和風サラダ仕立て
- ・ポルチーニキノコと野菜のキッシュ
- ・蒸し点心2種
- ・カサゴのフリット マリナーラ
- ・若竹万頭 桜麩 青味 銀餡
- ・鶏肉のロティー ディアボラ風
- ・五目炒飯 (国産米使用)
- ・ピーチショートケーキ

B plan

【和・洋・中卓盛 全8品】 7,000円 税別

- ・生ハムとグリーンビーンズの
サラダ仕立て
- ・春鰹の叩きと南蛮海老の造里
- ・白身魚のシューファルシ
- ・海老とジャガイモのチリソース
- ・牛肉のブレゼ 香草クルートバター焼き
- ・鶏肉のロティー ディアボラ風
- ・穴子のちらし寿司 (北海道長沼産なつぼし米使用)
- ・苺のミルクレープ

C plan

【和・洋・中卓盛 全8品】 8,000円 税別

- ・帆立貝のグリエ
カリフラワーのムース ジュレ仕立て
- ・春鰹 真鯛 南蛮海老の造里
- ・干し貝柱と大根のとろみスープ
- ・ソイとアサリのナージュ サフラン風味
- ・さごし道明寺蒸し 桜の葉 わらび 筍
- ・海老とジャガイモのチリソース
- ・牛肉の低温ロティ 山わさびソース
- ・穴子の押し寿司と握り寿司2種
(北海道長沼産なつぼし米使用)
- ・苺のレアチーズケーキ ベリー添え

D plan

【和・洋・中バイキング】 6,000円 税別

2/1 THU ▶ 4/30 MON

- ・春鰹の叩き 和風サラダ仕立て
- ・スモークトラウトサーモンと海藻のマリネ
- ・油子の揚げ煮 香草野菜の餡掛け
- ・ハンバーグシチュー シポラタ風
- ・チョコレートケーキ
- ・海鮮ちらし寿司 (北海道長沼産なつぼし米使用)
- ・海老とブロッコリーのテリーヌ
- ・彩り野菜のミートラザニア
- ・あらびき肉焼売
- ・苺ミルクプリン
- ・生ハムポテトサラダ
- ・蒸し鶏入りもやしナムル
- ・白身魚のフリット
- ・揚げ豆腐の海鮮麻婆豆腐



120分フリードリンク

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

オプションメニュー

ドリンクバイキング
1,200円/人 (30名様より)

お好みでカクテル、サワー、スパークリングが作れるリキュール・
シロップコーナー&ワイン4種