

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



- 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」
- 乾杯用スパークリングワインプレゼント



ご利用人数20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 税別込

- 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 税別込

- 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 税別込

- 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 桜鯛 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 税別込

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