

卓盛コース*和洋中 6品 4,000円(税・サービス料込み)



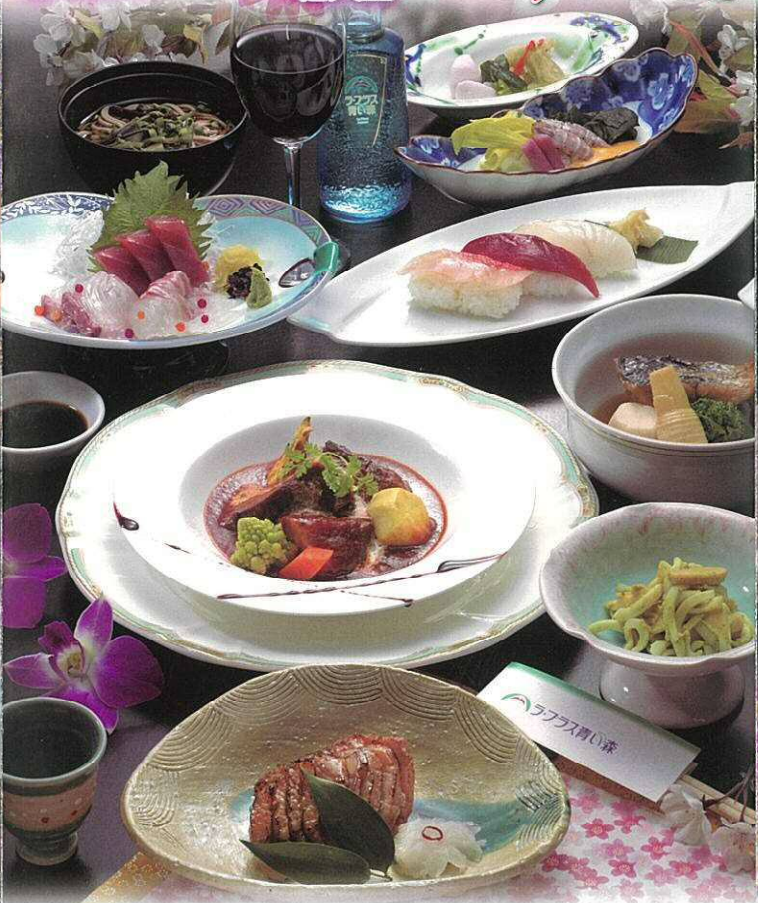
- ・赤海老と鱈タタキ・つば貝のマリネ
- ・ちらし寿司
- ・豚バラ肉の豆鼓蒸し(チンゲン菜)
- ・鰹菜の花和え
- ・油目みぞれあんかけ
- ・桜姫鶏肉の香草バター焼きポテトフライ添え

卓盛コース 和洋中 7品 5,000円(税・サービス料込み)



- ・洋前菜5種の盛り合わせ(甘エビチーズ・スモークサーモン・テリーヌ・生ハムチーズ・リエット)
- ・お刺身 三点盛り合わせ
- ・尾付赤魚と山菜の天ぷら
- ・肴とイカの木の芽味噌和え
- ・ちらし寿司
- ・豚肉とイカの粒マスタードソースかけ
- ・国産牛モモ肉ココロステーキ 和風ソース

懐石コース 和洋 個人盛 9品 5,500円(税・サービス料込み)



- ・小鉢/イカと筍の木の芽味噌和え
- ・焼き物/油目袖庵焼き
- ・洋皿/国産牛の赤ワイン煮込み 温野菜添え
- ・寿司/三点盛
- ・香の物/桜漬
- ・お造り/3点盛り合わせ
- ・多喜物/鱈揚げ煮 六方里芋 筍 インゲン
- ・強肴/うるい・シャコ・若芽・黄身酢
- ・止椀/蕎麦

懐石コース 和洋中 個人盛 8品 6,500円(税・サービス料込み)



- ・和の前菜盛り合わせ(桜豆腐・生雲丹・花びらゆり)
- ・根・うるいと浅利のお浸しボン酢ジュレ・筍土佐煮
- ・海老黄味煮 六方里芋 わらび
- ・豚照り焼き丼
- ・国産牛ヒレ肉ステーキ ソースポアブルベール
- ・お造り4点盛り
- ・県産ヒラメの帆立ムース包み ソースアメリカネ
- ・フカヒレとときの子のスープ
- ・柑橘系のシャーベット

各コース おトクな

飲み放題PLAN

120分 スペシャルコース
 プラス 2,000円(税・サービス料込み)
 ビール/スコッチウイスキー12年/焼酎(米・麦・芋)/日本酒/ワイン(赤・白)/サウー3種/梅酒/ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種

120分 スタンダードコース
 プラス 1,500円(税・サービス料込み)
 ビール/焼酎(麦・芋)/スコッチウイスキー/日本酒/ワイン(赤・白)/梅酒/ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種

写真は2,000円スペシャルコースです。

フルーツ 盛合せ

¥15,000~
(税・サービス料込み)
 20名様~30名様分となります。

りんごシャーベット... 一個 ¥300

人数・ご予算に合わせてご予約承ります。