

歓送迎会

プラン
期間

3.1[水] - 5.31[水]

2023 春のご宴会プラン

飲み放題付きコース



料理+2時間飲み放題

お一人様

¥6,500 (税込)

Menu

- ◆[前菜] キッシュフロマージュに彩り野菜を添えて
- ◆[魚料理] サワラのバジル風味ムニエル
- ◆[肉料理] 彩の黒豚と春キャベツの中国味噌炒め
- ◆[お食事] 菜の花とサクラエビのパスタ
- ◆[デザート] マンゴープリン

2時間飲み放題

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、日本酒(冷酒を除く)、ノンアルコールビール、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※生ビール追加 +250円(お一人様・税込)

折衷盛り込みコース



お一人様

¥5,000 (税込)

Menu

- ◆[前菜] サワラのタタキ 深谷ねぎソース
- ◆[温料理] 豚肉とイカのスパイシー辛子炒め
- ◆[魚料理] マトウ鯛の甘酢ソース
- ◆[肉料理] チキンの煮込みバスケース
- ◆[お食事] 五目チャーハンアサリとノリのスープ
- ◆[デザート] バスク風チーズケーキ

もっとお料理を楽しみたい方に、追加メニューをご用意いたしました。



小海老のチリソース
揚げ海老餃子添え

¥1,000 (税込)

豊富な種類のお料理からお好きなものを選んで召し上がれます。

ビュッフェ コース

※写真はイメージです。
※30名様以上でお申し込みください。
(人数のご相談承ります)



※旬の食材を最高の状態でご提供させて頂く為、料理の内容は変更する場合がございます。

ご予算に応じてお料理をご用意することもできます。お気軽にご相談ください。