

# Winter Party Plan 冬のご宴会プラン



| 和洋コンビネーション |

**料理プラン** **スタンダードプラン**  
 全8品  
 一人様 **¥6,500**  
(御席料・消費税込)

- 季節のお造り盛り合わせ (平目 鮪 寒鰯レモンメ) あしらい一式
- かに風味のリエットイクラをのせて
- 鶏むね肉のハム仕立てトンナートソース
- 寿司各種: 中トロ 槍烏賊 サーモン 酢取生姜
- 蛤とエリンギのオープン焼き
- カサゴのアクアパッツァ
- ガーリックポークのミルフィーユ仕立て モッツァレラチーズとトマトを挟んで
- プチケーキと果実の盛り合せ ビスコッティ添え



| 和洋コンビネーション |

**料理プラン** **カジュアルプラン**  
 全7品  
 一人様 **¥4,500**  
(御席料・消費税込)

- コールドポークレンズ豆のサラダ添え
- ワカサギのレモン風味マリネ
- 寿司各種: 槍烏賊 鮪 蟹胡瓜巻
- 海老とブロッコリーのマカロニグラタン
- 白身魚のアーモンド風味のパン粉焼き
- 鶏モモ肉のコンフィ マスタード風味のソース
- 苺のソルベ

2026.1.1 THU - 2026.3.31 TUE

**料理プラン** + **ドリンクプラン** 自由に組み合わせてご利用いただけます



| 和洋コンビネーション |

**料理プラン** **プレミアムプラン**  
 全9品  
 一人様 **¥8,000**  
(御席料・消費税込)

- 季節のお造り盛り合わせ (平目 鮪 北寄貝 牡丹海老) あしらい一式
- 蟹とアボカドのディップ仕立てキャビアをのせて
- 生ハムとサラミとチーズの盛り合せ
- 寿司各種: 中トロ 帆立 勘八 酢取生姜
- 煮物: 寒鰯大根煮 花人参 絹さや 針柚子
- ロブスターのテルミドール仕立て
- 真鯛のムニエルデュクレソース
- 国産牛肉のロースト 柚子胡椒風味のソース
- ラズベリーとミルクの二層ブラマンジェ フルーツをのせて

ご予約は **5日前まで**  
**10名様より**承ります

**ドリンクプラン** **2時間フリードリンク** ラストオーダー/15分前

- ¥2,000 プラン** (消費税込)  
 ビール中瓶/焼酎(芋・麦・甲類)/ウイスキー/ハイボール  
 ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク
- ¥2,500 プラン** (消費税込)  
 ビール中瓶/焼酎(芋・麦・甲類)/ウイスキー/ハイボール/日本酒  
 ワイン(赤・白)/カクテル・サワー各種  
 ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク
- ¥3,000 プラン** (消費税込)  
 ビール中瓶/麦焼酎(いいちこ)/芋焼酎(黒霧島)/日本酒(田酒・豊盃・八仙)  
 シングルモルトウイスキー/ハイボール  
 ワイン(赤・白)/カクテル・サワー各種  
 ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

**プラン共通** ご予算に応じて、オプションメニューの追加ご相談も承ります。  
 【追加料理(一人前)】茶碗蒸し ¥500 / そば(温/冷) ¥500 など

※食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。写真は全てイメージです。