

シーンに合わせたお料理スタイルやドリンクをご予算に合わせて組み合わせるパーティープラン。 お料理プランとフリードリンクプランよりそれぞれお選びください。

お料理スタイル …… 銘々盛 一品一品お手元にお持ちする形式です 盛合わせ 各テーブルにお持ちする形式です

A コース

銘々盛 9品

お一人様 **8,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】
カリフラワーのムース
帆立貝のミキュエを添えて(洋)
前菜盛り合わせ(和)
・鰯のお造り
・海老天ぶら 梅風味のタルタルソース
・黒豆腐 美味出汁
五目バラちらし寿司(和)

【後出お料理】
豚の角煮(中)
海老のチリソース(中)
牛フィレ肉ステーキ エシャロットソース(洋)
丘の上の極プリン(洋)



B コース

銘々盛 8品

お一人様 **7,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】
スモーク鴨のマスタード風味(洋)
前菜盛り合わせ(和)
・鰯のお造り
・菜の花筍の胡麻和え

【後出お料理】
若鶏の唐辛子ソース炒め(中)
海老と北寄貝のクリーム仕立て(中)
牛ロース肉のグリル 黒胡椒香るデミグラスソース(洋)
(インJECTIONビーフ)
温かいとろろそば(和)
りんごのタルト 彩りフルーツ添え(洋)



C コース

銘々盛 3品 & 盛合わせ 4品

お一人様 **6,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】
海の幸と彩り野菜 柑橘風味(洋)
中華前菜盛り合わせ(中)
・棒棒鶏・叉焼・甘酢団子
筍御飯(和)

【後出お料理】
鰯のとろろ昆布蒸し ポン酢あん(和)
帆立貝の肉味噌ソース(中)
花巻産ブラチナポーク低温調理
オニオンソース(洋)
本日のプチケーキ フルーツ添え(洋)



D コース

盛合わせ 6品

お一人様 **4,500円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】
生ハムと彩り野菜の
シーザーサラダ(洋)
びんちょう鮪 柚子風味(和)

【後出お料理】
海老と帆立の茶碗蒸し オマールソースあん(和)
赤イカの薬味入り豆板醤ソース炒め(中)
鶏もも肉香草パン粉焼き デミグラスソース(洋)
五目あんかけ焼きそば(中)



プレミアム フレンチコース

お一人様 **10,000円**
(税金・サービス料込)

Menu

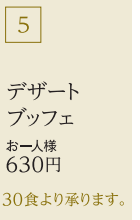
【アミューズ】パテドカンパーニュ
【オードブル】三陸帆立貝と彩り野菜 オリーブの香り
【魚料理】真鯛ボワレ ハーブのブーケ ラヴィゴットソース
【肉料理】県産牛ロースト ソースヴァンルージュ
【食事】アスパラガスとバルミジャーノのリゾット
【デザート】丘の上の極プリン 彩りフルーツ添え



Option

～オプション料理～

出来たてをご提供する
屋台メニューや季節の一品、
至福のデザートをお楽しみいただけます。



※料金には、税金・サービス料が含まれております。

《buffetプラン》

お料理台より
お持ちいただく形式です

お一人様 **4,200円～**
(税金・サービス料込)

〈メニュー例〉

■西洋料理
オードブル・サラダ / 魚料理 /
肉料理 / パスタ / デザート各種

■日本料理
季節の前菜 / 揚物 / 煮物 / 焼物 / 御飯物

■中華料理
炒物 / 揚物 / 蒸物 / 炒飯 / 炒麺



ご利用人数 30名様より承ります。

DRINK PLAN

フリードリンクプラン(2時間)

Aコース **3,000円** (税金・サービス料込)

◆ Bコースドリンクメニュー全品 ◆ ソムリエセレクトワイン、ヘグレードアップ
◆ 乾杯用スパークリングワイン ◆ セレクト本格焼酎、ヘグレードアップ
◆ ビール(瓶 or 生よりチョイス)

Bコース **2,500円** (税金・サービス料込)

◆ ビール(瓶) ◆ 焼酎(麦・芋) ◆ ウイスキー
◆ 日本酒 ◆ ワイン(赤・白) ◆ ハイボール
◆ レモンサワー ◆ ノンアルコールビール ◆ ソフトドリンク

※上記以外のドリンクを希望される場合、またフリードリンク2時間以上をご希望される場合は追加料金となります。

※食材の入荷状況により、メニューを一部変更することがあります。予めご了承ください。