

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】

炙りサーモン ラヴィゴットソース(洋)
前菜盛り合わせ(和)
・鰯のお造り
・黒豆乳豆腐 美味出汁あん
・鶏の竜田揚げ 山椒ソース

【後出お料理】

豚の角煮 蒸籠蒸し(中)
大海老と真鱈の酸辣仕立て(中)
牛フィレ肉ステーキ
ソースヴァンルージュ(洋)
丘の上の極プリン(洋)

伝統の逸品

鯛御飯(和)



『 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】

海の幸と彩り野菜サラダ仕立て
柑橘風味(洋)
前菜盛り合わせ(和)
・鰯のお造り
・菜の花の根根布出汁漬 数の子

【後出お料理】

若鶏の香り焼き クリーム仕立て(中)
伝統の逸品 海老のチリソース(中)
牛ロース肉のグリル オニオンソース(洋)
(インジェクションビーフ)
温かい鯉そば(和)
ヨーグルトムース 彩りフルーツ添え(洋)



『 C コース 銘々盛＋盛合わせ 7品 』

お一人様 **6,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

鴨のスマークと野菜のマリネ【銘々】(洋)
中華前菜盛り合わせ(中)
・棒棒鶏
・エビのマヨネーズソース和え
・イカの高菜炒め
浅利筍御飯【銘々】(和)

【後出お料理】

三陸銀鮭レモン蒸し(和)
赤魚の甘辛ソース仕立て(中)
伝統の逸品 花巻産プラチナポーク低温調理(洋)
マスタードソース
丘の上の極プリン(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)
炙りサーモン 若芽あん(和)

【後出お料理】

海老と豆腐の揚げ出し 梅ソース(和)
赤イカの沙茶醬ソース炒め(中)
鶏もも肉のグリル ジンジャーソース(洋)
伝統の逸品 五目あんかけ焼きそば(中)



『 60周年記念メニュー 』～12月～2月限定 伝統の逸品～



鯛御飯 〈Aコース〉

鯛を余すことなく使い、その旨味を丁寧に引き出した出汁と香味野菜のあわせ出汁で炊き上げた逸品。ご飯には鯛の身をほぐし合わせ、上品で奥深い味わいに仕上げております。



海老のチリソース 〈Bコース〉

香ばしい葱油とコクのある特製チリソースが、大ぶりの海老に絶妙に絡み合う人気の一皿。海老の食感、辛味と旨味の絶妙なバランスが、心に残る逸品です。



花巻産プラチナポーク低温調理マスタードソース 〈Cコース〉

きめ細やかな肉質と甘くとろける脂身が魅力の花巻産プラチナポークを、シェフならではの低温調理でじっくりと旨味を引き出し、柔らかに仕上げました。爽やかな酸味のマスタードソースが相性よく引き立てます。

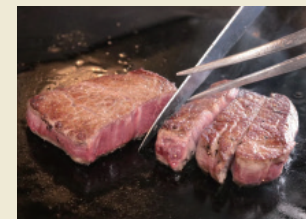


五目あんかけ焼きそば 〈Dコース〉

極上のオイスターソース、旨味豊かな県産醤油を使用した具材たっぷりの餡を、香ばしく焼き上げた麺にたっぷり絡めてお召し上がりいただきます。

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。



1
ライブキッチン
鉄板焼き料理
お一人様
1,250円～
30食より承ります。



2
ライブキッチン
季節の天ぷら
お一人様
930円～
30食より承ります。



3
ライブキッチン
麺料理 各種
盛岡冷麺、中華そば、
南部そば
お一人様
630円～
30食より承ります。



4
特製
丘の上の極プリン
彩りフルーツ添え
お一人様
745円



5
デザート
ブッフェ
お一人様
630円
30食より承ります。

※料金には、税金・サービス料が含まれております。

《ブッフェプラン》 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／揚げ物／煮物／焼物／御飯物

■中華料理
炒物／揚げ物／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

ソフトドリンクコース 1,500円 (税金・サービス料込)

◆ オレンジジュース ◆ アップルジュース ◆ ジンジャエール
◆ コカ・コーラ ◆ ウーロン茶

※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。