

# PARTY PLAN



## お料理プラン

お料理プランメニュー内容は、裏面をご覧ください

【Aコース】 銘々盛スタイル	お一人様 7,000円
【Bコース】 銘々盛+盛り合わせスタイル	お一人様 6,000円
【Cコース】 盛り合わせスタイル	お一人様 4,500円
【Dコース】 ブッフェスタイル	お一人様 4,200円～ 30名様より承ります

## 令和8年の 年祝い・長寿の祝い

### 〈年祝い〉 ※かぞえ年となります

- ☘ 男性 42歳 (昭和60年/1985年生)
- ☘ 女性 33歳 (平成6年/1994年生)

### 〈長寿祝い〉 ※満年齢でのご案内です

- ☘ 還暦 ～かんれき～ 60歳 (昭和41年/1966年生) \*男性
- ☘ 華甲 ～かこう～ 60歳 (昭和41年/1966年生) \*女性
- ☘ 古稀 ～こき～ 70歳 (昭和31年/1956年生)
- ☘ 喜寿 ～きじゅ～ 77歳 (昭和24年/1949年生)
- ☘ 傘寿 ～さんじゅ～ 80歳 (昭和21年/1946年生)
- ☘ 米寿 ～べいじゅ～ 88歳 (昭和13年/1938年生)
- ☘ 卒寿 ～そつじゅ～ 90歳 (昭和11年/1936年生)
- ☘ 白寿 ～はくじゅ～ 99歳 (昭和2年/1927年生)
- ☘ 百寿 ～ひゃくじゅ～ 100歳 (大正15年/1926年生)



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。

## Aコース 銘々盛 8品

お一人様 **7,000円**  
(税金・サービス料込)

### 【先付お料理】

#### 伝統の逸品

八幡平サーモンのカルパッチョ ラヴィゴットソース (洋)  
前菜盛り合わせ (和)  
・炙り穴子  
・合鴨燻製と焼きしめじの菊花りんごみぞれ和え

### 【後出お料理】

豚の角煮きのこソース仕立て (中)  
海老のチリソース (中)  
牛ロース肉ステーキマスタードソース (洋)  
※インジェクションビーフ  
温かい茸そば (和)  
丘の上の極プリン (洋)



## Bコース 銘々盛 + 盛り合わせ 7品

お一人様 **6,000円**  
(税金・サービス料込)

### 【先付お料理】

紅茶鴨モークときのこのマリネ (洋)  
三陸銀鮭と焼茄子 美味出汁あん (和)

#### 伝統の逸品

茸炊き込み御飯 (和)

### 【後出お料理】

若鶏と栗のオイスターソース炒め (中)  
ソイのフリット 甘酢ソース仕立て (中)  
二戸産佐助豚肩ロース肉のロースト  
オニオンソース (洋)  
本日のプチケーキ 彩りフルーツ添え (洋)



## Cコース 盛り合わせ 6品

お一人様 **4,500円**  
(税金・サービス料込)

### 【先付お料理】

中華前菜盛り合わせ (中)  
・棒棒鶏  
・叉焼  
・くらげ和え

### 【後出お料理】

若鶏の唐辛子ソース炒め (中)  
赤イカのチリソース (中)  
豚肉の甘酢仕立て (中)

#### 伝統の逸品

海老の塩あんかけ焼きそば (中)  
胡麻団子 (中)



## Dコース ブッフェ形式

お一人様 **4,200円** ~  
(税金・サービス料込)  
30名様より承ります

- ＜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



## 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
- ◆ 乾杯用スパークリングワイン
- ◆ ビール (瓶 or 生よりチョイス)
- ◆ ＊ソムリエセレクトワイン、ヘグレードアップ
- ◆ ＊セレクト本格焼酎、ヘグレードアップ

### Bコース 2,500円 (税金・サービス料込)

- ◆ ビール (瓶)
- ◆ 日本酒
- ◆ レモンサワー
- ◆ 焼酎 (麦・芋)
- ◆ ワイン (赤・白)
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウイスキー
- ◆ ハイボール
- ◆ 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
- ◆ コカ・コーラ
- ◆ アップルジュース
- ◆ ウーロン茶
- ◆ ジンジャエール

## Option

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。



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 1,250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 芋の子汁  
お一人様 630円  
20食より承ります。



5 特製  
丘の上の極プリン  
彩りフルーツ添え  
お一人様 745円



6 デザートブッフェ  
お一人様 870円  
30食より承ります。

※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。