



- 1 刺身 (牡丹海老・鯛・北寄貝)
- 2 焼き物 (鱈・茸の焼物)
- 3 豚肉の XO 醤炒め
- 4 カサゴとホタテムースのボワレ 2種のソース
- 5 大海老のチリソース煮
- 6 牛ヒレ肉ステーキ焦がしバターソース熟成ポテトのグリル添え
- 7 握り寿司 (鮪・帆立貝・サーモン)
- 8 ルビーチョコレート ミックスベリー添え

和洋中全 8 品 **¥8,000** (税・サ込) コース



- 1 刺身 (鮪・帆立貝・甘海老)
- 2 水餃子
- 3 海老と卵の炒め
- 4 あさりと豆腐のピリ辛煮
- 5 若鶏ハーブオープン焼き・彩り野菜とチーズフォンデュ
- 6 焼きおにぎり茶漬け
- 7 コーンロール アングレーズソース

和洋中全 7 品 **¥6,000** (税・サ込) コース



- 1 刺身 (鯛・鮪・帆立貝)
- 2 焼き物 (鰯漬け焼)
- 3 鶏肉と野菜の炒め
- 4 蟹爪しんじょうのチリソース/焼売
- 5 仔牛のベーコン巻きロースト・チーズリゾットクロケット添え
- 6 鯛飯
- 7 オレンジティラミス ベリーソース

和洋中全 7 品 **¥7,000** (税・サ込) コース

オプション料理



梔子蕎麦..... ¥500



蒸し物二種..... ¥500



茶碗蒸し..... ¥500



豚バラ肉のやわらか煮..... ¥600



カサゴの粒マスタード焼き..... ¥600



シェフおまかせサラダ..... ¥500

※各コースの追加オプションメニューです。※上記代金はお一人様の価格です。

宴会コースはすべて
120分飲み放題付

瓶ビール・ウイスキー(ハイボール)・
日本酒・焼酎(芋・麦・甲類)・
ハウスワイン・ノンアルコール
ビール・ソフトドリンク

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございますのでご了承ください。