

コース料理のご案内

メニューは、サンプルです。ご予約いただいた日程（季節）に応じて、都度、メニューをお創りいたします。料理構成のイメージとしてご参照ください。詳しくは、店舗までお問い合わせくださいませ。

フレンチ コース

お1人様 **19,800円** (税込)

【メニュー例】

アミューズ

軽く昆布締めしたシマアジ

土佐ジロー半熟玉子

トリュフ、アーティチョーク、ラタトゥイユ

鮑のムニエル

肝ソースと肝リゾット

赤甘鯛のクリスティアン

青森野辺地蕪のロティ

フレッシュハーブのソースヴェルト

愛媛あかね和牛フィレ肉のグリエ

ジュ・ド・プフと彩り野菜

高知田野屋塩二郎の塩アイス

青森 カシスをアクセントにしたムース

クーゲルに見立てて

和 fu(わふ) コース

お1人様 **24,200円** (税込)

【メニュー例】

座付

キャビア 美味ジュレ 新玉葱

Entrée

愛媛産桜鯛 湯葉 荳胡麻

酒菜

北海道産桜鱒 茗荷 ハーブ塩

Crudité

グリーンアスパラガス 貝 カステルブランコ

焼き物

長崎産金目鯛 菜の花 ヴァンプラン

留香

黒毛和牛フィレ肉 トリュフ トマト塩

メ

メのごはん

水菓子

日向夏 チョコレートソルベ

デザート

苺 マカロン シャンティ

和 fu(わふ) コース

お1人様 **19,800円** (税込)

【メニュー例】

座付

キャビア 美味ジュレ 新玉葱

Entrée

愛媛産桜鯛 湯葉 荳胡麻

酒菜

北海道産桜鱒 茗荷 ハーブ塩

Crudité

グリーンアスパラガス 貝 カステルブランコ

焼き物

長崎産金目鯛 菜の花 ヴァンプラン

留香

岩手産短角牛タン 赤ワイン 味噌

水菓子

日向夏 チョコレートソルベ

デザート

苺 マカロン シャンティ

【オプション】

- 30分延長：
お1人様 1,500円(税込)
- ビュッフェ料理追加
オマール 海老：
お1人様 2,000円 (税込)
オーストラリア産牛サーロイン：
お1人様 2,500円 (税込)
国産牛サーロイン：
お1人様 5,500円 (税込)
- フリードリンクアイテム追加：
お1人様 1,500円 (税込)
※下記アイテムをフリードリンクに追加いただけます(2時間制)
日本酒/カクテル数種/コーラ/
ジンジャーエール/クランベリー
- フリードリンクワイン(白・赤)
アップグレード(2時間制)：
お1人様 2,000円(税込)
- 乾杯用グラスシャンパン：
お1人様 3,000円(税込)

【設備レンタル】

- プロジェクター&スクリーン：
22,000円(税込)
- グランドピアノ：22,000円(税込)
※調律は別途22,000円(税込)
- ワイヤレスマイク：無料
- CD/DVD/Blu-ray Disc
プレイヤー：無料
- ポーディウム(演台 兼 司会台)：
無料

【備考】

- プランの料金には、お料理・お飲み物・会場使用料・税金・サービス料が含まれます。
- 各個室には、最小保証料金の設定がございます。
- 土日祝日休業
プラン、最小保証料金等、別途ご案内いたしますので、店舗までお問い合わせください。
- 寿司・パースデーケーキ・卓上装花・贈呈用花束など、別途料金にてご相談に応じます。

※個室によっては、ご利用いただけない場合がございます。

※別途、サービス料10%を頂戴いたします。