



2026年
9/1~11/30
平日限定
特別プラン

秋の パーティープラン

懇親会

秋の
納涼会

30名様より

buffetプラン

会場費・サービス料・消費税込 ￥9,000~

コース料理

和 or 洋 or 中 ※お選びいただけます

オプション料理

・寿司

(並) 重箱 ￥43,505

お飲物

フリードリンク〈2時間〉

・ローストビーフ

一人前 ￥2,486
(50人前単位)

8名様より

コースプラン

会場費・サービス料・消費税込 ￥9,500~

コース料理

和 or 洋 or 中 ※お選びいただけます

お飲物

フリードリンク〈2時間〉

フリードリンク

ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・焼酎(麦・芋)・オレンジジュース・ウーロン茶

3つの
ご予約特典

1

乾杯用
スパークリングワイン
サービス

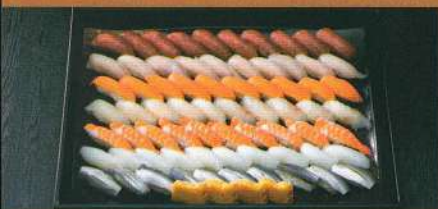
2

スクリーン
プロジェクター
無料貸出

3

フリードリンクに1種追加
(カシス・日本酒・レモンサワーより)

※表記の料金はすべて消費税、サービス料が含まれます。※ご利用日の14日前から取消料の対象となります。※その他のご用命は、担当営業にご相談ください。
※ご利用人数により、予約時と会場が変わる場合があります。※宴会場の状況により、会場変更をお願いする場合があります。



お料理メニュー

コース料理

西洋料理

鴨と木の子のマスタード風味

オニオンスープ

真鯛のプロヴァンサル

ローストポークの赤ワインソース

パン

パティシエ特製デザート

コーヒー

日本料理

旬菜五種盛り

本マグロと鮮魚の三種盛り

銀鱈西京焼 あしらひ

馬鈴薯うす蒸し

木の子ごはん

香の物

赤出汁

パティシエ特製デザート

中国料理

前菜五種盛り合わせ

木の子と卵白のスープ

海老のチリソース

低温スチームの豚ロース
〜ピリ辛ソース

本日の炒飯

パティシエ特製デザート

buffet料理(一例)

西洋料理

鴨と木の子のマリネ
マスタード風味

サーモンと帆立のサラダ仕立て

ローストポーク オレンジ風味

ひき肉とブロッコリーの
グラタンカレー風味

ビーフピラフ

他

日本料理

鰹ののっけ盛り

寄せ豆腐

丸なすと鶏もも肉の
五目あんかけ

天ぷら盛り合わせ

木の子そば

他

中国料理

蒸し鶏の四川ソース

本日の点心

鶏肉の甘辛煮込み

海老のチリソース

本日の炒飯

他