

3/1 (FRI) - 4/30 (TUE)

歓送迎会 プラン

6名様より

席料・お料理
フリードリンク(2時間)



特別なひとときを

おいしいお料理で演出いたします

※表示価格は消費税・サービス料を含みます



10,000円プラン

- ◆桜鯛のマリネ 山葵ソース
- ◆雲南風レモン鶏
- ◆甘鯛トロ湯葉蒸し
- ◆鮮魚の白湯ソース
- ◆牛ヒレ肉のポワレ マデラソース
- ◆海老おろしそば
- ◆ベリー類のケーキ バニラアイス添え



9,000円プラン

- ◆オードブルバリエ
- ◆自家製鶏ハムの2種ソース
- ◆ビーフラザニア
- ◆鮮魚の四川煮込み
- ◆ローストビーフ レホール入り和風ソース
- ◆桜鯛のにぎり寿司
- ◆スフレフロマージュ 季節のフルーツ添え



7,700円プラン

- ◆チキン香草ロールのサラダ添え
- ◆鮮魚の広東風サラダ
- ◆海の幸のマカロニグラタン
- ◆海老のチリソース
- ◆豚ロースのロースト ハチミツ香るソース
- ◆常磐ものあおさの海苔そば
- ◆苺のムース



6,800円プラン

- ◆彩り野菜と生ハムのサラダ
- ◆広東風茶碗蒸し
- ◆鮮魚の香り蒸し
- ◆若鶏のクリーム煮 季節の野菜添え
- ◆台湾ルーロー飯
- ◆パンナコッタ

※写真はイメージです ※お料理メニューは一例です

Free
drink

ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン(赤、白)
日本酒・焼酎(麦、芋)・サワー2種・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

