



※写真はイメージです。

お二人様より当日でもご利用いただけます

PARTY PLAN A

※食材は状況により変更する可能性があります。※和牛コースはアンガス牛ロースステーキが和牛に変更になります。

スタンダードA

1名様 ¥5,500 (税込)

- ・夏野菜のコーン豆腐
Summer Vegetable Corn Tofu
- ・落とし鰻の和出汁ジュレ
Steamed conger eel
with Japanese Dashi Jelly
- ・太刀魚のカレー風味南蛮漬け
Curry-flavored Nanbanzuke
with Hairtail
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
すだちの香り
Smoked Salmon Salad
with a Hint of Sudachi

- ・チキンのアリゴポテト焼き
Chicken
with Baked Alligot Potatoes

- ◇アンガス牛ロースステーキ
Angus beef loin steak

- ・ペンネカルボナーラ
Penne Carbonara

- ・デザート
Dessert

和牛コースA

1名様 ¥7,500 (税込)

- ・夏野菜のコーン豆腐
Summer Vegetable Corn Tofu

- ・チキンのアリゴポテト焼き
Chicken
with Baked Alligot Potatoes

- ・落とし鰻の和出汁ジュレ
Steamed conger eel
with Japanese Dashi Jelly

- ◇和牛ロースステーキ
Wagyu beef loin steak

- ・太刀魚のカレー風味南蛮漬け
Curry-flavored Nanbanzuke
with Hairtail

- ・ペンネカルボナーラ
Penne Carbonara

- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
すだちの香り
Smoked Salmon Salad
with a Hint of Sudachi

- ・デザート
Dessert

PARTY PLAN B

※食材は状況により変更する可能性があります。※和牛コースはアンガス牛ロースステーキが和牛に変更になります。

スタンダードB

1名様 ¥6,600 (税込)

- ・鶏むね肉のトマトジュレ
Chicken Breast
with Tomato Jelly
- ・落とし鰻の和出汁ジュレ
Steamed conger eel
with Japanese Dashi Jelly
- ・太刀魚のカレー風味南蛮漬け
Curry-flavored Nanbanzuke
with Hairtail
- ・チキンのアリゴポテト焼き
Chicken
with Baked Alligot Potatoes

- ・鱈のポワレトマトとバルサミソース
Poêlé Tomatoes
of Sea Bass and Balsamic Sauce

- ◇アンガス牛ロースステーキと
オーストラリア産牛ハラミ
Angus beef loin steak and
Australia beef skirt steak

- ・炙りしめ鯖のちらし寿司
Grilled marinated mackerel
of Chirashi sushi

- ・デザート
Dessert

和牛コースB

1名様 ¥8,600 (税込)

- ・鶏むね肉のトマトジュレ
Chicken Breast
with Tomato Jelly

- ・鱈のポワレトマトとバルサミソース
Poêlé Tomatoes
of Sea Bass and Balsamic Sauce

- ・落とし鰻の和出汁ジュレ
Steamed conger eel
with Japanese Dashi Jelly

- ◇和牛ロースと
アンガス牛のステーキ
Wagyu beef loin and
Angus Beef Steak

- ・太刀魚のカレー風味南蛮漬け
Curry-flavored Nanbanzuke
with Hairtail

- ・炙りしめ鯖のちらし寿司
Grilled marinated mackerel
of Chirashi sushi

- ・チキンのアリゴポテト焼き
Chicken
with Baked Alligot Potatoes

- ・デザート
Dessert

FREE DRINK -90minutes all you can drink-

※こちらのプランは90分制飲み放題付のプランとなります。※別紙でリストをご用意しております。

**+ 500円で15種類の
ワインbuffet付き**