



素材を生かし
素材に
生かされて

シエフ自慢の
逸品ぞろい
華会席をどうぞ

写真は華会席
2,700円コース

華会席

2,700円コース
(税込2,916円)

- 前菜 3種盛り
- お造り 3種盛り (マグロ、鯛、イカ)
- 小鍋 (AまたはB)
A ビリ辛寄せ鍋 (ラーメン付)
B 牛すき (うどん付)
- 揚げ物 天婦羅 (海老、イカ、野菜)
- 茶碗蒸し
- 御飯 鯛茶漬
- 水菓子 フルーツカクテルゼリー

3,500円コース
(税込3,780円)

- 前菜 3種盛り
- お造り 3種盛り (海老、マグロ、鯛)
- 小鍋 (AまたはB
またはC)
A ビリ辛寄せ鍋 (ラーメン付)
B 牛すき (うどん付)
C 鴨鍋 (蕎麦付)
- 揚げ物 天婦羅 (海老2、野菜)
- 茶碗蒸し
- 握り寿司 海老、サーモン、ハマチ
- 水菓子 シャンパンゼリー、カットフルーツ

オードブル

ポリューム
たっぷり！

洗練された
オードブルです

彩りも
鮮やか！

写真はオードブル
2,700円コース (和)

2,700円コース<和>
(税込2,916円)

- 刺身盛り合わせ (鯛、マグロ、イカ)
- 穴子の柳川
- 若鶏のオイル焼き
- 天婦羅
- 鯛飯土鍋
- 香の物
- 抹茶ゼリー

7品

2,700円コース<洋>
(税込2,916円)

- マグロのハラミのカルパッチョ
- ホタテグラタン
- エビチリ フルスケット
- 豚バラのロースト
- ペペロンチーノ
- カレーピラフ
- シャンパンゼリー

3,500円コース<和>
(税込3,780円)

- 刺身盛り合わせ (有頭海老、鯛、マグロ)
- 天然鯛の甘酢あんかけ
- 牛肉焼焼き
- カレー姿揚げ
- 握り3種
- にゅう麺
- 抹茶ゼリーと柿のコンポート

3,500円コース<洋>
(税込3,780円)

- 寒ブリのカルパッチョ
- 蟹甲羅グラタン
- ピンチョス ピцца
- 鴨ローストオレングリソース
- しそ風味のバスタ
- オムライス
- シャンパンゼリーとカットケーキ

バイキング

2,200円
(税込2,376円)

品数豊富で、どなたにも
ご満足いただける看板コース！
人数・ご予算に応じて
ご用意いたします。



写真はイメージです

うれしい飲み放題は選べる3プラン！

Aプラン 1,500円 (税込1,620円) ビール・日本酒・焼酎・梅酒
ウーロン茶・オレンジジュース

Bプラン 1,710円 (税込1,846円) **Aの内容** ⊕カクテル(2~3種)

Cプラン 1,960円 (税込2,116円) **Aの内容** ⊕カクテル(2~3種)・ワイン

※別途サービス料を承ります。