

~PARTY PLAN~

プラン A

¥5,300

自家製ノルウェーサーモンマリネ シトラスの香るキラキラゼリーを添えて
季節の野菜たっぷりの生パスタ バジルの香り
ハウボウなど旬の地魚のポワレ、トマトクリームソースとあさりのアクアパッツァ風
ポーク肩ロースの野菜の花束仕立て 粒マスタード風味
季節の果物とデザート
コーヒー

プラン B

¥6,300

オードブル盛り合わせ
近海のお刺身 3点盛り
脱皮海老の特製エビチリソース
希少部位 牛肉ミスジの地元産マッシュルームソース
蟹肉入りマヨ餡かけチャーハン フカヒレスープ
季節の果物とデザート盛り合わせ
コーヒー

プラン C

¥7,500

庭園風サラダ
平目のカルパッチョ 中華風
金目鯛と浅利の炊き合わせ
小鯛のエシャロット仕立て 甲州産ワインの香り
希少部位ミスジのステーキ フォアグラ添え 濃厚マデラソース
お寿司三点盛り 赤出汁
果物とデザート盛り合わせ
コーヒー

飲み放題プラン

+¥2,200

ビール/ノンアルコールビール/ハイボール/ウィスキー/ワイン/
焼酎/日本酒/梅酒/カクテル/ソフトドリンク

プラン特典

ご宿泊を優待料金にて

ご利用にあたって

最少人数は 10 名様

食材の都合によりメニューが変更となる場合がございます。

ご不明な点はお気軽にご相談ください。

0476-33-1661