



春のパーティープラン

Spring Party Plan

2026.3/1日 ~ 5/31日

優雅 *Yūga* コース

お一人様 ¥9,300 (税込)

和・洋・中折衷

卓上大皿・オンテーブル料理



和食

お造り盛り合わせ

(鮭、鯛、サーモン、いか、あしらい一式)

※当日の仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

洋食

彩りオードブルの盛り合わせ3種

(野菜のキッシュ生ハム添え、ミートテリーヌ、かにみそのフラン)

スズキの香草パン粉焼き、白ワインソース
牛肉のステーキと季節野菜添え、マデラソース

中国

海老と松笠イカの桜えび醤油め

鶏もも肉の梅風味焼き

遠州の夢の夢ポークのスモークチャーハン

デザート

マスカルポーネのヴェリーヌ

コーヒー

豊潤 *Hojuun* コース

お一人様 ¥8,300 (税込)

和・洋・中折衷

卓上大皿・オンテーブル料理



和食

真鯛桜の葉包み揚げ

竹の子天ぷら、かぼちゃ天ぷら

あざりとキャベツの炊き合わせ

洋食

ローストビーフスライスのサラダ仕立て、

シーザードレッシング

タラのソテー味噌バター風味、山椒ソース

ポークパロティン、オニオンソース

中国

イカと帆立貝のたらこソース

海老と腸詰めのチャーハン

デザート

苺のミルククレープ

コーヒー

麗華 *Reika* コース

お一人様 ¥7,000 (税込)

和・洋・中折衷

卓上大皿・オンテーブル料理



和食

鮭ゆうあん焼、抹茶みそ掛け、はじかみ

さつま揚げ菜の花天

ふき旨煮、花人参

洋食

マグロ生ハムと季節野菜のサラダ、

爽やかライムドレッシング

ポークフリカッセ、春野菜添え

鶏もも肉のバジルソテー、完熟トマトソース

中国

海老とイカの大葉の香り炒め

ベーコンとアスパラのチャーハン

デザート

バイクドチーズケーキ

コーヒー

各コース共通 (1)30名様以上より承ります。(2)その他、各種お料理についてはお気軽にお問い合わせください。





和会席コース

Japanese
お一人様 ¥11,000 (税込)

和食会席料理

個人盛



- 【前 菜】 春キャベツとあさりの酢みそ和え
桜えび入り玉子焼
空豆、花びらゆりね、ふき旨煮
竹の子土佐煮、わかさぎ唐揚げ
- 【 椀 】 澄まし仕立
鯛くず打ち、しいたけ、竹の子、花びら人参、青み
- 【造 り】 鮪、白身、甘えび、あしらひ一式
- 【焼 物】 金目鯛ゆうあん焼、はじかみ、長芋唐揚げ、
きやわさび、エゾ鮑
- 【蒸 物】 ウニ風味茶碗蒸し、ほたて、パプリカ、青み
- 【中 皿】 牛肉ステーキ、もろみだれ
インカのめざめ、アスパラ、南京、ミニトマト
- 【 留 】 桜えび御飯、赤出し、香の物
- 【水 物】 いちご、キウイ
- 【甘 味】 桜あん大福

ビュッフェコース

Buffet
お一人様 ¥7,700 (税込)

ビュッフェ形式

7,700円よりご相談に応じます。
※お気軽にお問い合わせください。
※料理画像はイメージです。



Image Photo

OPTION MENU



寿司盛り込み

お一人様あたり四貫 お一人様あたり三貫
¥1,200(税込) ¥950(税込)

※料理画像はイメージです。※画像は8名様分です。

FREE DRINK PLAN

乾杯より
2時間

フリードリンクプラン

お一人様 ¥2,800 (税込)



ビール(ノンアルコールビール含)/焼酎(米・麦・芋)/ウイスキー/日本酒/
ワイン(赤・白)/カクテル(カシス・梅酒)/ソフトドリンク(ウーロン茶・緑茶・
オレンジジュース・コーラ)

上記よりお好きな物を5種チョイス

1種追加につき、お一人様 250円(税込)追加

※乾杯より2時間経過後は、30分毎に追加料金お一人様 500円(税込)がかかります。

平日特典

お料理コース+飲み放題プランをご利用のお客様

フリードリンクプランを全種類にランクUP!

【対象期間】期間中の金・土を除く全日



Image Photo