

夏

宴会プラン

2026年
6月1日(月)～8月31日(月)

夏の 彩りを味わう、
心華やぐ美食のひとつとき。



写真:10名盛料理

夏の 美味が集う涼宴で、
笑顔あふれるひとつときを。



写真:10名盛料理

【お一人様】 盛料理 5,000円税別

- 蕎麦サラダ
- タンドリーポーク
- カツオのたたき
- 豚串カツ
- サーモンハーブパン粉焼き
- ナシゴレン
- ピリ辛油淋鶏
- クレームブリュレ

夏の 風情を映した、
季節香る和の宴。



【お一人様】 盛料理 4,000円税別

- 棒棒鶏
- 豚バラのんにく醤油炒め
- 炙りサーモンカルパッチョ
- 茄子と生姜の和風パスタ
- 白身魚のピリ辛マヨチーズ焼き
- キーマカレー
- 鶏の唐揚げ
- 杏仁豆腐

【お一人様】 夏の会席 7,000円税別

- 【先付】 蒸し鶏と夏野菜の甘酢和え
- 【肉料理】 牛肉ポワレと温野菜
- 【前菜】 前菜の盛り合わせ
- 【飯物】 玉蜀黍と枝豆の炊き込み御飯
- 【造り】 二種盛り
- 【香の物】 漬物
- 【蒸し物】 冷製茶碗蒸し
- 【止椀】 清汁仕立て
- 【焼物】 サーモン利休焼き
- 【デザート】 白玉小豆と果実
- 【揚物】 季節の天婦羅

● ドリンク飲み放題

プラス **2,000円**税別
(お一人様)

- ・ビール・ウィスキー
- ・日本酒・焼酎
- ・ワイン・カクテル
- ・ウーロン茶・ジュース

● 特典

- ・カラオケ
 - ・宿泊特別割引
 - ・マイクロバス
市内送迎 (10名様以上)
-

※お料理は仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

