

扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティーのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティー豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します



パーティープラン Party Plans



質も量も満たす、
バリエーション豊かなプランです。

Platinum 16品

プレミアムプラン

¥7,500(税別)/お一人様



Roast beef

低温調理で焼き上げた
国産牛のローストビーフ
特上握り寿司6種盛り合わせ
厚切りまぐろ・蟹・帆立・いか・赤海老・厚切りサーモン
アミューズブーシェ 2種
・シュリンプとオリーブ
・ペイクドエッグ・モッツアレラチーズとミニトマト
鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの
カプレーゼ
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
シーフードとムール貝のマリネ
サワークリームソース
特製ソースのカツサンド
&ミックスサンドウィッチ

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース
大海老と白身魚のポワレ
ブルブランソース バジリックの香り
スパゲッティ ベスカトーレ

ブチケーキアソート
フルーツ盛り合わせ

Dessert

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

- ・写真はイメージです
- ・メニューは、季節や仕入により異なります
- ・パーティーのご予約は<土日祝を除く>ご利用日の10日前まで
- ・人数変更は<土日祝を除く>ご利用日の3日前までにご連絡ください
- ・ご利用日近くおよび当日の変更は、ご対応できない場合がございます

会議や研修後の打ち上げなどに
お手軽にご利用ください

Special 14品

スペシャルプラン

¥5,500(税別)/お一人様

冷製ローストビーフ レフォールソース
握り寿司盛り合わせ
ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て
紅茶鴨と香味野菜のパルサミコソース
魚介のサラダ ニース風
サラダチキンのチャイニーズ風
濃厚胡麻ソース
ポイルドエッグとポテトのリヨネーゼ
全粒粉パンのサンドウィッチ

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポアレ ブルブランソース
バジリックの香り
オイスター香る 本格ソース焼きそば
ラザニアとボロネーゼのグラティネ

フルーツ盛り合わせ
ブチケーキアソート

Dessert

おすすめ 人気NO.1のおすすめプラン
メニューを多く楽しめます

Deluxe 16品

デラックスプラン

¥6,500(税別)/お一人様

低温調理で焼き上げた ローストビーフ
握り寿司上盛り合わせ
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの
カプレーゼ
イタリアンハムのガトー仕立て
鴨スモークと共に
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
海老と魚介のサラダ ニース風
小さいタルトのポイルドエッグ
スティックサラダ バーニャカウダソース
全粒粉パンのサンドウィッチ

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポアレ ブルブランソース
バジリックの香り
北海道産きたあかりとソーセージの
アリオソース
オイスター香る 本格ソース焼きそば

フルーツ盛り合わせ
ミニデザートバリエーション

Dessert

Drinks

- 瓶ビール
- ウーロン茶
- ワイン(赤・白)
- オレンジジュース
- レモンサワー
- ソーダ水
- 焼酎(麦・芋)
- ミネラルウォーター
- ウィスキー

全プランアルコール飲み放題付

