



5,500円のスペシャルプラン以上に
ローストビーフとにぎり寿司を



Party menu

パーティーメニュー

選び抜かれた逸品を
心ゆくまでお楽しみください

HIGH QUALITY PLAN

ハイクオリティプラン 17品

¥7,500 (税込¥8,250)

◆おすすめメニュー

- ◇国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォールソース
- ◇特上握り寿司 10種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・イカ・ホタテ・生海老・たこ
・あぶらがれい・うなぎ・カラスカレイ・つぶ貝

◆冷菜

- ◇コールドミートの饗宴 ～チーズとクリスピークラッカーを添えて～
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス ～タパススタイル～
- ◇紅茶鴨とネギのロースト ～ハニー・ヴァン・ルー・ジュソース～
- ◇小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ポイルドエッグとポテト)
- ◇サーモンのカルパッチョ ジャルタン風
- ◇海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ◇白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- ◇イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

◆温菜

- ◇低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み ～プロヴァンスの薫り高いデクリネソン～
- ◇塩麹でマリネした真鯛と大海老のボワレ 濃厚ビスクソース
- ◇芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- ◇黄金おこげの鶏白湯スープ

◆スイーツ

- ◇お勤めデザート盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

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 PLAN

デラックスプラン 16品

¥6,500 (税込¥7,150)

◆おすすめメニュー

- ◇低温焼成 自家製 ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- ◇特上握り寿司 6種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子

◆冷菜

- ◇ホタテの香草マリネとスペイン風トルティージャのデュオ
- ◇コールドミートの饗宴 ～チーズとクリスピークラッカーを添えて～
- ◇白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- ◇国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ◇たらこと大葉の冷製パスタ ジャポネスタイル
- ◇鶏ムネ肉のヴァープル冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆温菜

- ◇チキンオープン焼き エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ◇白身魚のボワレ ～ソース・アメリカヌ～
- ◇具沢山の香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- ◇ポークヒレ肉のカツレツ ポモド・ロ&チーズソース
- ◇シェフ厳選 点心の盛り合わせ

◆スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

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 PLAN

スペシャルプラン 14品

¥5,500 (税込¥6,050)

◆おすすめメニュー

- ◇自家製ローストビーフのサラダ仕立て
- ◇五彩握り (こさいにぎり)
・まぐろ・サーモン・イカ・海老・穴子

◆冷菜

- ◇もちブチ水餃子 麻辣ソース
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス ～タパススタイル～
- ◇鴨スモークと香味野菜のバルサミコクリームソース
- ◇たらこと大葉の冷製パスタ ジャポネスタイル
- ◇ホタテの香草マリネとポイルドエッグのタルトレット

◆温菜

- ◇香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- ◇煮込みハンバーグ テミグラスソース
- ◇白身魚の塩麩マリネと彩り野菜のボワレ
フルブランソース&バジルの香り
- ◇五目野菜のオイスター香るソース焼きそば
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇フルーツ・コンポート ～美酔のエッセンス～

DRINK

ドリンク

ハイクオリティプラン
デラックスプラン

Alcohol

アルコール

・瓶ビール ・レモンサワー ・焼酎(麦・芋) ・ワイン ・ウイスキー
・バーボン ・スコッチ ・梅酒

Soft Drink
ソフトドリンク

・烏龍茶 ・ソーダ水 ・フルーツジュース
・ミネラルウォーター ・フルーツティー



DRINK

ドリンク

スペシャルプラン

Alcohol

アルコール

・瓶ビール ・ワイン
・レモンサワー ・ウイスキー
・焼酎(麦・芋)

Soft Drink
ソフトドリンク

・烏龍茶 ・ソーダ水
・フルーツジュース
・ミネラルウォーター

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

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。 ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



Plans from ¥5,500 include
Roast Beef & Nigiri Sushi



Party menu

Three Tiers

Indulge in our exquisite selection.

HIGH QUALITY PLAN

17 Dishes

¥7,500 (¥8,250 incl. tax)

Chef's Specials

- ◇ Slow-Cooked Domestic Roast Beef served with Horseradish Sauce
- ◇ Premium Selection of 10 Nigiri Sushi
 - Tuna •Salmon •Squid •Scallop •Raw Shrimp •Octopus •Whelk
 - Greenspot Flounder •Freshwater Eel •Greenland Halibut

Cold Appetizers

- ◇ Assorted Cold Meats with Cheese & Crispy Crackers
- ◇ Seared Prosciutto & Spanish Omelet Pintxos
- ◇ Roasted Tea-Smoked Duck & Scallions with Honey Vin Rouge Sauce
- ◇ Savory Tart Duo: Herbed Scallop Marinade & Boiled Egg with Potato
- ◇ Salmon Carpaccio "Jardin Style"
- ◇ Shrimp Frittata with a Touch of Citrus Essence
- ◇ Fried White Fish with Sun-Dried Tomato Vinaigrette
- ◇ Croissant Sandwiches with Italian Ham & Egg

Hot Appetizers

- ◇ Slow-Cooked Pork with Yuzu Kosho Sauce
- ◇ Beef Stewed in Red Wine: A Fragrant Provencal Déclinaison
- ◇ Pan-Seared Salt-Koji Marinated Sea Bream & King Prawn with Rich Bisque Sauce
- ◇ Oven-Roasted Chicken Infused with Aromatic Truffle
- ◇ Golden Crispy Rice in Rich Chicken Paitan Soup

Sweets

- ◇ Chef's Selection of Assorted Desserts
- ◇ "Four Seasons Orchard" Fruit Wands

Recommended Plan Great variety and selection.

DELUXE PLAN

16 Dishes

¥6,500 (¥7,150 incl. tax)

Chef's Specials

- ◇ Slow-Cooked Domestic Roast Beef served with Horseradish Sauce
- ◇ Premium Selection of 6 Nigiri Sushi
 - Tuna •Salmon •Scallop •Raw Shrimp •Whelk •Conger Eel

Cold Appetizers

- ◇ Duo of Herbed Scallop Marinade & Spanish Tortilla
- ◇ Assorted Cold Meats with Cheese & Crispy Crackers
- ◇ Fried White Fish with Sun-Dried Tomato Vinaigrette
- ◇ Roast Domestic Pork Loin "Rose Style"
- ◇ Cold Pasta with Pollock Roe & Shiso Basil: Japanese Style
- ◇ Chilled Steamed Chicken Breast with Sweet Oriental Sauce
- ◇ Assorted Sandwiches (Ham & Cheese, Egg)

Hot Appetizers

- ◇ Oven-Roasted Chicken with Herbs de Provence
- ◇ Pan-Seared White Fish with Sauce Américaine
- ◇ Hong Kong Style Fried Noodles with Oyster Essence
- ◇ Pork Fillet Cutlet with Pomodoro & Cheese Sauce
- ◇ Chef's Selection of Assorted Dim Sum

Sweets

- ◇ Assorted Petit Cakes
- ◇ "Four Seasons Orchard" Fruit Wands

Ideal for Business After-Parties Casual, Easy, and Delicious.

SPECIAL PLAN

14 Dishes

¥5,500 (¥6,050 incl. tax)

Chef's Specials

- ◇ Homemade Roast Beef Salad Style
- ◇ "Gosai" Five-Color Nigiri Sushi
 - Tuna •Salmon •Squid •Shrimp •Conger Eel

Cold Appetizers

- ◇ Chewy & Juicy Boiled Dumplings with Mala Spicy Sauce
- ◇ Seared Prosciutto & Spanish Omelet Pintxos: Tapas Style
- ◇ Smoked Duck & Aromatic Vegetables with Balsamic Cream Sauce
- ◇ Cold Pasta with Pollock Roe & Shiso Basil: Japanese Style
- ◇ Herbed Scallop Marinade & Boiled Egg Tartlets
- ◇ Assorted Sandwiches (Ham & Cheese, Egg)

Hot Appetizers

- ◇ Herb-Grilled Chicken with Honey Mustard Sauce
- ◇ Stewed Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce
- ◇ Salt-Koji Marinated White Fish & Colorful Vegetable Poêlé with Basil-Infused Beurre Blanc Sauce
- ◇ Stir-Fried Noodles with Five-Variety Vegetables & Oyster Sauce

Sweets

- ◇ Assorted Petit Cakes
- ◇ Fruit Compote with a Touch of Miccho (Beauty Vinegar) Essence

DRINK

Alcohol •Bottled Beer •Lemon Sour •Shochu (Barley / Sweet Potato)
•Wine •Whiskey •Bourbon •Scotch •Plum Wine

HIGH QUALITY PLAN
DELUXE PLAN

Soft Drink •Oolong Tea •Sparkling Water
•Fruit Juice •Mineral Water •Fruit Tea



DRINK

Alcohol •Bottled Beer •Wine
•Lemon Sour •Whiskey
•Shochu (Barley / Sweet Potato)

SPECIAL PLAN

Soft Drink •Oolong Tea •Fruit Juice
•Sparkling Water
•Mineral Water

We will propose the most suitable plan tailored to your specific needs.

※Please make party reservations of at least 10 business days in advance, and notify us of any changes to the number of guests at least 3 business days prior to your event (excluding weekends and holidays).

※Please note that we may not be able to accommodate changes made close to or on the day of the event. ※Menu items are subject to change depending on the season and ingredient availability.

※Photos are for illustrative purposes only.