2027年1月31日までのメニューです

120分 フリードリンク付き ¥7,500（税込¥8,250／お一人様）

豪華食材で贈る
質にこだわった厳選17品

厳選17品 ハイクオリティープラン
Highquality Plan

〈Special Menu〉
- ○国産牛のローストビーフ シェフ特製ソース
- ○極上 握り寿司 8種盛り合わせ（マグロ／サーモン／イカ／ホタテ／生海老／うなぎ／いくら／つぶ貝）
- ○蝦夷アワビの柔らか磯煮

〈温 菜〉
- ・芳醇なトリュフが香るチキンのオーブン焼き
- ・真鯛と3種キノコのポワレ 濃厚ビスクソース
- ・干焼明蝦 -大海老のチリソース煮込み-
- ・五目あんかけ揚げそば
- ・低温長時間調理でしっとり仕上げた豚肩ロース

〈冷 菜〉
- ・スペイン風オムレツとシュリンプのピンチョス
- ・みつせ鶏とモッツァレラチーズのカプレーゼ風 バジリックの香り
- ・シェフおすすめ 4種のシャルキュトリー・ボード（紅茶鴨／炙り生ハム／チキンロール／ミートローフ）
- ・ミニセサミバンズの海老カツサンド レモンタルタルソース
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・ホタテとオムレツの香草マリネ
- ・スモークサーモンの冷製パスタ いくらを添えて

〈スイーツ〉
- ・お勧めミニデザートアソート ・季節のフルーツ盛り合わせ

〈アルコール〉
瓶ビール／ハイボール
ジンジャーハイボール／スコッチウィスキー
バーボンウィスキー／レモンサワー
梅酒／焼酎(麦・芋)／ワイン(赤・白)

〈ソフトドリンク〉
烏龍茶／ソーダ水
フルーツジュース
フルーツティー
ミネラルウォーター

120分 フリードリンク付き ¥6,500（税込¥7,150／お一人様）

ワンランク上の
彩り華やかなお料理を

16品 デラックスプラン
Deluxe Plan

〈Special Menu〉
- ○低温焼成冷製ローストビーフ ホースラデッシュソース
- ○特選 握り寿司 6種盛り合わせ（マグロ／サーモン／イカ／生海老／つぶ貝／穴子）
- ○シェフおすすめ 4種のシャルキュトリー・ボード（紅茶鴨／炙り生ハム／チキンロール／ミートローフ）

〈冷 菜〉
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～
- ・トマトの冷製パスタ フレッシュバジル添え
- ・スペイン風オムレツのピンチョス香草風味 ～シュリンプとホタテ～
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ
- ・みつせ鶏とモッツァレラチーズのカプレーゼ風 バジリックの香り

〈温 菜〉
- ・香草香るチキンのオーブン焼き ～ガーリックハーブソース～
- ・白身魚と2色パプリカのポワレ ～ソース・アメリケーヌ～
- ・屋台風ソース焼きそば
- ・3種串揚げ盛り合わせ
- ・シェフお勧め 点心盛り合わせ

〈スイーツ〉
- ・プチデザートアソート
- ・フルーツ盛り合わせ

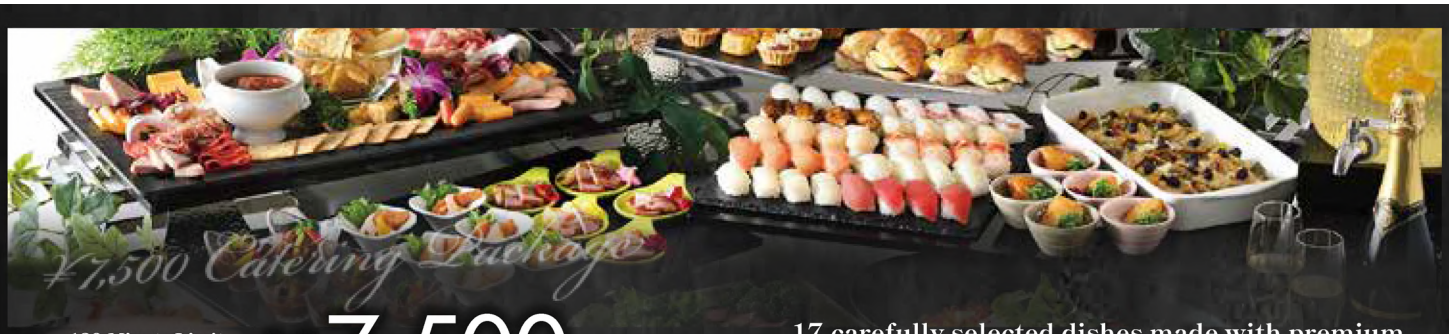
〈アルコール〉
瓶ビール／ハイボール／ジンジャーハイボール
スコッチウィスキー／バーボンウィスキー
レモンサワー／梅酒／焼酎(麦・芋)／ワイン(赤・白)

〈ソフトドリンク〉
烏龍茶／フルーツジュース
フルーツティー／ソーダ水
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もご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※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。 ※画像はイメージです。

画像はイメージです



120-Minute Limit
-Includes Free Drinks-

¥7,500 (¥8,250 incl.tax / Price per person)

17 carefully selected dishes made with premium, luxury ingredients.

17 Dishes High-Quality Plan

〈 Chef's Special 〉

- ○ Roast Beef Made with Japanese Beef, Served with Chef's Special Sauce
- ○ Premium 8-Variety Nigiri Sushi Assortment
  (Tuna / Squid / Salmon / Scallop / Raw Shrimp / Salmon Roe / Freshwater Eel / Whelk)
- ○ Tender-Braised Ezo Abalone

〈 Cold Dishes 〉

- ・Spanish Omelet and Shrimp Pinchos
- ・Caprese-Style Mitsuse Chicken and Mozzarella with a hint of Basil
- ・Charcuterie Board with 4 Chef's Specials
  (Black Tea-Infused Duck / Meatloaf / Torched Prosciutto / Chicken Roulade)
- ・Mini Shrimp Cutlet Sliders on Sesame Buns with Lemon Tartar Sauce
- ・Japanese-Style Escabeche
- ・Scallops and Omelet Marinated with Herbs
- ・Chilled Smoked Salmon Pasta with Salmon Roe

〈 Hot Dishes 〉

- ・Oven-Roasted Chicken with a Rich Truffle Aroma
- ・Red Sea Bream & 3-Mushroom Poêlé with Rich Bisque Sauce
- ・Jumbo Prawns Braised in Chili Sauce
- ・Crispy Noodles with Assorted Ingredients in Thick Starchy Sauce
- ・Low-Temperature Slow-Cooked Pork Shoulder

〈 Desserts 〉

・Assorted Mini Desserts ・Fresh Fruit Platter

[Alcoholic Beverages]

Bottled Beer / Whiskey Highball / Ginger Whisky Highball
Scotch Whisky / Bourbon Whiskey / Lemon Sour
Plum Wine (Umeshu) / Shochu (Barley / Sweet Potato) / Wine (Red / White)

[Soft Drinks]

Oolong Tea / Sparkling Water / Fruit Juice
Fruit Tea / Mineral Water

120-Minute Limit
-Includes Free Drinks-

¥6,500 (¥7,150 incl.tax / Price per person)

Elevate your dining experience with vibrant, beautifully crafted dishes.

16 Dishes Deluxe Plan

〈 Chef's Special 〉

- ○ Chilled Slow-Roasted Roast Beef with Horseradish Sauce
- ○ Premium 6-Variety Nigiri Sushi Assortment
  (Tuna/Salmon / Raw Shrimp / Squid/Whelk / Conger Eel)
- ○ Chef's Selection 4-Variety Charcuterie Board
  (Black Tea-Infused Duck / Meatloaf / Torched Prosciutto / Chicken Roulade)

〈 Cold Dishes 〉

- ・Japanese-Style Escabeche
- ・Domestic Pork Rôti with Fruit Sauce
- ・Chilled Tomato Pasta with Fresh Basil
- ・Herb-Infused Spanish Omelet Pinchos with Shrimp and Scallops
- ・Whole Wheat Bread Sandwiches
- ・Caprese-Style Mitsuse Chicken and Mozzarella with a hint of Basil

〈 Hot Dishes 〉

- ・Street-Food-Style Yakisoba Noodles
- ・Chef's Special Assorted Dim Sum
- ・White Fish and Two-Color Bell Pepper Poêlé with Sauce Américaine
- ・3-Variety Deep-Fried Skewers Assortment (Kushikatsu)
- ・Oven-Roasted Herb-Scented Chicken with Garlic Herb Sauce

〈 Desserts 〉

・Assorted Mini Desserts ・Fresh Fruit Platter

[Alcoholic Beverages]

Bottled Beer / Whiskey Highball / Ginger Whisky Highball
Scotch Whisky / Bourbon Whiskey / Lemon Sour
Plum Wine (Umeshu) / Shochu (Barley / Sweet Potato) / Wine (Red / White)

[Soft Drinks]

Oolong Tea / Sparkling Water / Fruit Juice
Fruit Tea / Mineral Water

We can also propose the perfect plan customized to your specific needs. Please feel free to contact us.

※Party reservations must be made at least 10 business days prior to the event date .
※Changes to the number of guests must be submitted at least 3 business days prior.
※Changes requested close to the event date or on the day of the event may not be accommodated.
※Menu items are subject to change depending on the season and ingredient availability.

Images are for illustrative purposes only. 2026 8/1~2027 1/31