

歓送迎会プラン SPRING PARTY PLAN

新たに加わるお仲間や、お世話になった方々への感謝を込めた語らいの場に。

すべて個々盛りのコース料理で穏やかなひとときを提供いたします。

お料理は安心してお召し上がりいただけるよう、全て個別に盛り付けてご提供いたします。

【期 間】 2023年2月1日(水)～6月30日(金)

【料 金】 Aコース ￥5,700
Bコース ￥7,500
Cコース ￥10,000

※20名様より承ります。

※表示価格はお一人様あたりのご料金です。

※料金には、税金・サービス料が含まれております。

【月～木曜日 対象】
平日限定特典
乾杯用スパークリングワイン
プレゼント

【30名様以上のご予約対象】

- ①プロジェクター・スクリーン無料貸し出し
- ②ランチビュッフェペアご優待券1組プレゼント

【50名様以上のご予約対象】

- ①プロジェクター・スクリーン無料貸し出し
- ②ランチビュッフェペアご優待券2組プレゼント



歓 送 迎 会 プ ラ ン

コース料理は、20名様より承ります。料理内容は仕入状況により異なる場合がございます。



A COURSE お一人様/税込 ￥5,700

春野菜とベーコン フロマージュのキッシュ
筍入り五目上湯スープ
中華 飲茶二種セイロ蒸し
ポークオレンジ煮込み
ポテトピューレ オリーブ添え
鯛雑炊 香の物
スープ フリュイ ミント風味

B COURSE お一人様/税込 ￥7,500

鰯のなめろう風セルクル仕立て メルバトースト添え
春野菜のミネストローネ ジェノバ風
鶏肉の揚げ物 春野菜の春巻き添え
鯛若菜蒸し
牛肉の煮込みシチリア風
海老入り炒飯
苺のムース

C COURSE お一人様/税込 ￥10,000

自家製サーモンマリネ ギリシャ風彩り野菜
紅野菜のカルダモン風味
トリュフ香る春野菜のコンソメスープ
海老と春野菜のカシューナッツ炒め
鰯沢煮仕立て
牛サーロインのロティ ラタトゥイユ添え
海鮮太巻き がり お吸い物
パティシエ特製デザート

DRINK 2 時間飲み放題

￥1,300

ウーロン茶・オレンジジュース
コーラ・ジンジャーエール

￥1,800

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

￥2,100

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)
ワイン(赤、白)または日本酒・ロングカクテル(2種)
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

￥2,300

ビール・ウィスキー・焼酎(麦、芋)
ワイン(赤、白)・日本酒・ロングカクテル(2種)
ノンアルコールカクテル(2種)・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

※料金には税金、サービス料が含まれております。

※パーティーグッズ、装花等の手配も承れます。

