

【個室宴会】秋のパーティープラン

シーガル

お一人様 ¥8,000- (税・サービス料込)

期間：2026年9月～2026年11月

着席 卓上大皿メニュー

生ハムとイチジク、マッシュルームのサラダ ナッツドレッシング

鰹と帆立のタルタル 青柚子とレフォールのソース

海老のカダイフ巻き ベアルネーズソース

鶏もも肉とハーブ、紅はるかのガランティーマ バルサミコソース

サーモンとほうれん草のパイ包み シャンピニオンソース

やまゆりポークの低温ロースト 焼き林檎とジュドヴィアンド

ポルチャーニ茸と栗のリゾット

モンブランのタルト

ドリンクメニュー <2時間>

- ・瓶ビール
- ・ワイン（赤/白）
- ・焼酎（麦/芋）
- ・ウィスキー
- ・レモンサワー
- ・日本酒（冷酒）
- ・梅酒
- ・ソフトドリンク各種（オレンジ・ウーロン茶・ジンジャーエール・コーラ）

※延長をご希望の場合、30分毎にお一人様800円（税サ込）にて承ります。

食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。
アレルギー等による内容変更につきましては、ご宴席日より14日前までにお知らせください。