

【個室宴会】秋のパーティープラン

コーラル

お一人様 ¥10,000- (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

帆立のカルパッチョ みかんのソース

雲丹の冷製フラン コンソメジュレ いくら添え

合鴨胸肉のコンフィ 葡萄とバルサミコのソース

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

国産牛のステーキ 秋茄子のグリル
デュクセルとペリグーソース

ポルチ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
- ・ノンアルコールビール ・レモンサワー ・日本酒（冷酒）
- ・梅酒 ・カクテル2種
- ・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1,000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。