

【個室宴会】春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3月～2026年5月

立食ビュッフェメニュー

桜鯛のカルパッチョ 梅香るヴィネグレット

ピンチョス2種とカナッペ

コールドビーフ おろしのソース

合鴨のロースト ベリーソース

大山鶏のハーブ焼き

オマール海老のグリル アメリケーヌソース

サーロインステーキ 赤ワインソース

鮪とイクラのちらし寿司

本日のデザート 2種

ドリンクメニュー <2時間>

- ・瓶ビール
- ・ワイン (赤/白)
- ・焼酎 (麦/芋)
- ・ウイスキー
- ・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。