

【個室宴会】春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3月～2026年5月

着席 卓上大皿メニュー

桜鯛のカルパッチョ 梅香るヴィネグレット

新玉ねぎと桜海老のサラダ

そら豆とベーコンのフリッタータ トマトソース

鱈のグリルと蛤のブルギニオンバター焼き

低温調理した鶏むね肉と春キャベツのエチュベ

牛もも肉のタリアータ ケッカソース

筍の炊き込みご飯

本日のデザート

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
- ・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。