

【個室宴会】冬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：2027年1月～2027年2月

着席 卓上大皿メニュー

ニース風サラダ リース仕立て

黒瀬鰯と金柑のカルパッチョ

オマール海老のフラン (温製)

神奈川県産相模豚のロティ シャスールソース

甘鯛のうろこ焼き ドライトマトのブルブランソース

牛ほほ肉の赤ワイン煮

ラザニア

苺のパリブレスト

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。