

飲み放題付きコース

ご利用人数：5名様～

料理+2時間飲み放題

表示料金：お一人様 / 税金・サービス料込

お一人様・全6品／盛り込みスタイル

飲み放題 Aコース付き

7,500円

本日のオードブル
鶏肉の黒胡椒風味
小海老のチリソース掛け
ポークの煮込みバスケーズ
季節のチャーハン
パンナコッタ 苺ソース

お一人様・全7品／盛り込みスタイル

飲み放題 Aコース付き

8,500円

本日のオードブル
若鶏のソテーカポナータ添え
本日のスープ
鯖の西京焼きバターソース
ビーフストロガノフ
シーフードピラフ
パンナコッタ 苺ソース

お一人様・全7品／盛り込み・個人盛りスタイル

飲み放題 Bコース付き

10,000円

本日のオードブル盛り合わせ
鴨のローストバルサミコソース
桜海老入りコンソメロワイヤル
小海老のチリソース掛け
牛フィレ肉の低温ローストマスタードソース
本日のチマキ
パンナコッタ 苺ソース

【飲み放題 Aコース】ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒（冷酒を除く）、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

【飲み放題 Bコース】ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒（冷酒を含む）、カクテル、ハウスワイン（赤・白）、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。

個別料理コース

ご利用人数：5名様～

表示料金：お一人様 / 税金・サービス料込

お一人様・全7品／個人盛りスタイル

8,800円

本日のオードブル盛り合わせ
旬のお刺身3種盛り
桜海老入りコンソメロワイヤル
大海老のカダイフ巻揚げ
国産牛サーロインステーキ
シェフスタイル
本日のチマキ
バラの香りのパンナコッタ



お一人様・全8品／個人盛りスタイル

11,000円

本日のおまかせオードブル
旬のお刺身4種盛り
桜海老入りコンソメロワイヤル
大海老のカダイフ巻き揚げ
白甘鯛のブルーランソース
国産牛サーロインステーキ
シェフスタイル
握り寿司とお味噌汁
バラの香りのパンナコッタ



※写真はイメージです

飲み放題 Aコース 〈2時間飲み放題〉

お一人様 **2,800円** (税込)

ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒（冷酒を除く）、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

飲み放題 Bコース 〈2時間飲み放題〉

お一人様 **3,000円** (税込)

ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒（冷酒を含む）、ハウスワイン（赤・白）、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。

ご予算に応じてお料理をご用意することもできます。お気軽にご相談ください。

◎会場使用料は2時間無料です。 ◎駐車場は3時間無料でご利用頂けます。
◎お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします。