

2025. 3.1(土)~6.15(日)

# 歓送迎会プラン

**A plan** 8,500円



- ◆ サーモンのカルパッチョ 彩りの野菜を添えて
- ◆ 造り 本鮪・白身・甘海老
- ◆ 帆立貝と小海老のポッシュ アメリケヌソース
- ◆ 鯖酒蒸し 筍姫皮餡
- ◆ 糸より鯛 桜葉包み揚げ
- ◆ 特撰国産牛サーロインのロースト マデラソース
- ◆ 握り寿司 鮪・赤海老・サーモン
- ◆ フルーツタルト 苺のクーリーソース

**B plan**

6,500円

- ◆ 海老のカダイフ揚げと紅茶鴨のスマーク
- ◆ 造り 本鮪・かん八・赤烏賊湯引き
- ◆ サーモンの白ワイン蒸し ヴァンプランソース
- ◆ 海老道明寺蒸し 生青海苔餡
- ◆ サーロインステーキとビーフシチューの盛合せ
- ◆ 寿司 鮪・海老・炙りサーモン
- ◆ 苺のケーキ フルーツ飾り

**C plan**

4,500円

- ◆ 小海老のサラダ 苺のヴィネグレット
- ◆ 銀鱈西京焼き
- ◆ やわらかポークのトマトクリームソース
- ◆ 寿司 鮪・海老・鰯
- ◆ 苺のムースとフルーツ

## 飲み放題3コース

お一人様 2時間

Aコース

2,000円

- ウイスキー ● 焼酎(麦・芋) ● オレンジジュース
- ビール ● ハイボール ● ウーロン茶
- 日本酒 ● ノンアルコールビール ● コーラ

Bコース

2,500円

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ジンジャーエール

ソフトドリンクコース 1,500円

- オレンジジュース ● コーラ
- ウーロン茶 ● ジンジャーエール

せっちゅう

和洋折衷料理 立食プラン 1名様 5,000円~

2時間 / 20名様より

ご宴会宿泊プランのご案内

様々なプランをご用意しております

シングル

6,600円(ご朝食無し)

7,000円(ご朝食付き)

ツイン  
ダブル

※お二人様

13,400円

(ご朝食付き)

※都合により料理の内容が変わることもございますので予めご了承ください ※飲酒をされる方はお車の運転をお控えください ※記載の料金には消費税・サービス料が含まれております

