

CUISINE

お料理

6,800 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋食ブッフェ
- ・中華ブッフェ

8,800 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋食ブッフェ
- ・中華ブッフェ
- ・洋中折衷ブッフェ

11,800 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋中折衷正餐
- ・洋食ブッフェ
- ・中華ブッフェ
- ・洋中折衷ブッフェ

DRINK

フリードリンク

1,600 円

- ソフトドリンク限定
- ・オレンジジュース
 - ・グレープフルーツジュース
 - ・ウーロン茶
 - ・コカ・コーラ
 - ・ジンジャーエール

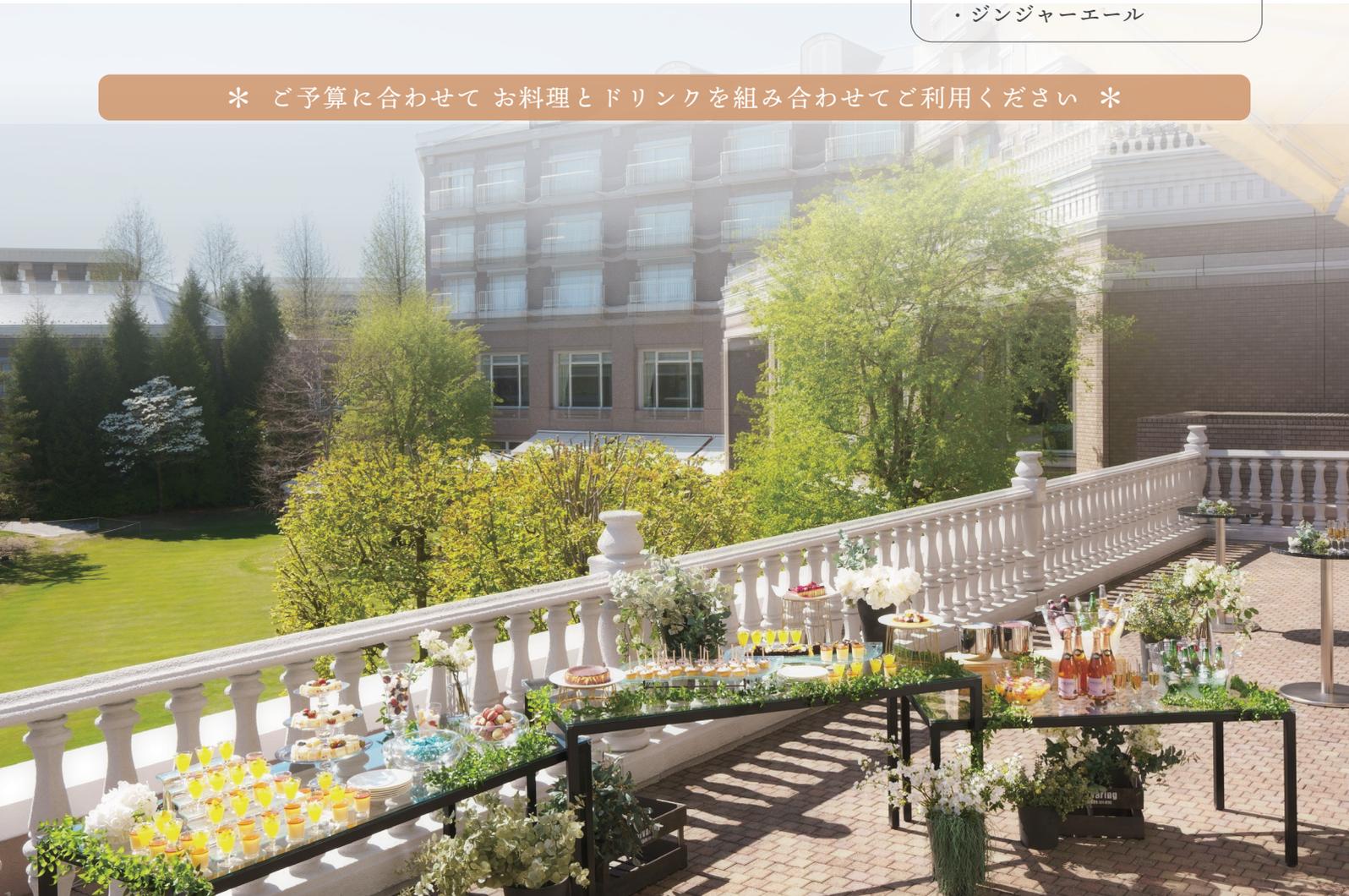
2,700 円

- ・ビール
- ・ワイン (赤・白)
- ・ウイスキー
- ・ノンアルコールビール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール

3,200 円

- ・ビール
- ・ワイン (赤・白)
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・焼酎 (芋・麦)
- ・サワー各種
- ・ノンアルコールビール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール

* ご予算に合わせて お料理とドリンクを組み合わせご利用ください *



CUISINE
洋食・中華
ブッフェ

メニュー例 < 8,800 円プラン >

- ・岩手県産『岩中豚』のしゃぶしゃぶと
宮城県 石巻 十三浜産『わかめ』の仙台味噌ドレッシング和え
柚子風味
- ・生姜と蜂蜜でマリネした豚ロースのソテー
- ・宮城県産『銀鮭』のムニエル ノワゼットソース
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・白身魚とポテトのガーリックソース焼き
- ・牛肉と野菜のあんかけ焼きそば
- ・デザート

全 21 品

※30 名様より承ります



CUISINE
洋食 正餐

メニュー例 < 8,800 円プラン >

- ・宮城県産『銀鮭』のマリネとスペイン産ハモンセラノ
彩野菜のサラダ仕立て グリーンソース
- ・サツマイモとポルチーニのポタージュ
- ・宮城県 石巻 十三浜産『わかめ』 白身魚と帆立貝の
オープン焼き ブールフォンデュソース
- ・豚肉とマッシュルームのクリーム煮込み 彩り野菜添え
- ・ミックスベリーとカスタードのガトー
チョコレートのジェラート
- ・コーヒー

※15 名様より承ります



CUISINE
中華 正餐

メニュー例 < 8,800 円プラン >

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と蟹肉入り上湯スープ
- ・八角香る東坡肉 (トンポーロー)
中華風揚げパンとブロッコリー
- ・海老のマヨネーズ和え サラダと金沙添え
- ・牛挽肉とフライドガーリックの炒飯
- ・杏仁豆腐
- ・ジャスミン茶

※15 名様より承ります

