

CUISINE

お料理プラン

7,500 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋食buffet
- ・中華buffet

9,500 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋食buffet
- ・中華buffet
- ・洋中折衷buffet

12,000 円

- ・洋食正餐
- ・中華正餐
- ・洋中折衷正餐
- ・洋食buffet
- ・中華buffet
- ・洋中折衷buffet



CUISINE 洋食・中華 buffet

メニュー例 <9,500 円プラン>
※30名様より承ります

- ・サラダパナッシュ
- ・サーモンのパイ包み ヴァンプランソース
- ・野菜とミートソースのラザニア
- ・蒸し点心二種 ・海老のマヨネーズ和え 金沙添え
- ・豚肉と野菜の甘酢ソース炒め
- ・牛たんの中華風味噌煮 青菜添え
- ・山椒香る麻婆豆腐
- ・五目ちまき ・デザートなど



CUISINE

洋食 正餐

メニュー例 <9,500 円プラン>
※15名様より承ります

- 帆立貝のグリルと生ハム ミニリーフのサラダ添え
生姜のアクセント レッドオニオンのドレッシング
- アサリのクラムチャウダー
- クスクスを纏った白身魚と海老のポワレ
ヨーグルトとカレー風味 トマトサルサソース
- 豚肉のコンフィ
白いんげん豆とソーセージのカスレ風
温野菜添え
- ダークチェリーと洋ナシのフラン
フランボワーズソース パニラアイスクリーム
- コーヒー



CUISINE

中華 正餐

メニュー例 <9,500 円プラン>
※15名様より承ります

- 前菜四種盛合せ
- 宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』
蟹肉と白木耳入りスープ
- 白身魚の葱生姜蒸し 青菜添え
フィッシュソース
- 東坡肉（トンポーロー）
湯葉と大根の強火蒸し
- 海老と野菜入りあんかけ焼きそば
- クコの実入り愛玉子ゼリー
- ジャスミン茶



DRINK

フリードリンクプラン

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

2,500 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

＋下記より1アイテムセレクト

焼酎 / 紹興酒 / 日本酒
ロングカクテル

3,000 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
- ・焼酎
- ・紹興酒
- ・日本酒
- ・ロングカクテル

※ 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 ※

SECOND PARTY

二次会プラン

3,700 円

おつまみ&ドリンク

- ミックスナッツ
- ティラミスチョコ
- サラミ
- チーズとドライフルーツ添え

■ドリンクは下記より3アイテムセレクト■

4,700 円

おつまみ&ドリンク

- ミックスナッツ
- ティラミスチョコ
- サラミ ソーセージ
- チーズとドライフルーツ添え
- フライドポテト
- 鶏の唐揚げ

■ドリンクは下記より4アイテムセレクト■

ドリンクアイテム

- ビール / ワイン（赤・白） / ウイスキー
- 焼酎 / 紹興酒 / 日本酒 / ロングカクテル
- ノンアルコールビール / ソフトドリンク各種

※15名様より承ります



※画像は全てイメージです。※料金には消費税・サービス料が含まれます。※会場費は含まれておりませんので別途発生いたします。※ご利用の会場により音響照明費が発生いたします。
※会場の標準利用時間は2時間までです。2時間を超える場合は30分毎にお一人様1,000円加算となります。※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※メニュー内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます。