

和洋会席料理メニュー表

秋の Party 会席料理

6,500 円

—個人盛—

【前菜 3 種盛り】

サーモンと北寄貝のマリネ

ポークの竹炭風味パテ

シュールージュ

秋茄子とさんまの味噌煮

【サラダ】 さつまいもサラダと生ハムカナッペ風

【造 里】 秋のお造里三種盛り合わせ

【鍋 物】 奈義牛と松茸のすき焼き

【御 飯】 きのこと松茸ご飯 赤だし

—大皿盛り—

【焼 物】 森林鶏のグリエ季節の野菜添え

【揚 物】 海老のかだいふ揚げと舞茸と山芋の天ぷら

【蒸し物】 じゃがいも饅頭のきのこあんかけ

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

2025年9月～11月

秋の Party 会席料理

7,500 円

—個人盛—

【前菜 3 種盛り】

サーモンと北寄貝のマリネ

ポークの竹炭風味パテ

シュールージュ

秋茄子とさんまの味噌煮

【サラダ】 さつまいもサラダと生ハムカナッペ風

【造 里】 秋のお造里四種盛り合わせ

【鍋 物】 奈義牛と松茸のすき焼き

【御 飯】 鰻と松茸ご飯 赤だし

—大皿盛り—

【焼 物】 森林鶏のグリエ季節の野菜添え

【揚 物】 海老のかだいふ揚げと舞茸と山芋の天ぷら

【蒸し物】 じゃがいも饅頭のきのこあんかけ

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

2025年9月～11月

秋の Party 会席料理

8,500 円

—個人盛—

【前菜 3 種盛り】

サーモンと北寄貝のマリネ

ポークの竹炭風味パテ

シュールージュ

秋茄子とさんまの味噌煮

【サラダ】 さつまいもサラダと生ハムカナッペ風

【造 里】 鯛の姿造里

【鍋 物】 奈義牛と松茸のすき焼き

【御 飯】 鰻と松茸ご飯 赤だし

—大皿盛り—

【焼 物】 フィレ肉の陶板焼き

森林鶏のグリエ季節の野菜添え

【揚 物】 海老のかだいふ揚げと舞茸と山芋の天ぷら

【蒸し物】 じゃがいも饅頭のきのこあんかけ

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

2025年9月～11月

飲み放題コース

●ドリンク A (スタンダード) 2,000 円

瓶ビール・ウイスキー・レモンサワー・焼酎 (麦・芋)

日本酒 (燗)・ウーロン茶・オレンジジュース

グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール

炭酸水・ノンアルコールビール・果実ソーダ

●ドリンク B (プレミアムプラン) 2,500 円

(ドリンク A にプラス)

クラフトジン・冷酒・果実酒・ワイン・カクテル

岡山赤磐マスカット・瀬戸内レモンビタータンサン

●ノンアルコール飲み放題プラン 1,500 円

ウーロン茶・オレンジジュース

グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール

炭酸水・ノンアルコールビール・果実ソーダ

セルフコーヒー