

PARTY 会席 MENU

2025.12月～2026.2月

PARTY会席 6,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・ネギトロと蟹のカクテル
 - ・ミニトマトとモッツアレラチーズのピンチョス
 - ・フグとイカの昆布和え
- サラダ（大皿）
 - ・黒ゴマといぶりがっこのポテトサラダとポークハム
- 造里（大皿）
 - ・冬のお造り三種盛り合わせ（ぶり 赤貝 生海老）
- 焼物
 - ・牛ロースの陶板焼き冬の野菜添え
- トリュフ風味ソース
- 揚げ物（大皿）
 - ・あんこうの唐揚げと辛子蓮根
- 温物
 - ・白身魚とつぶ貝のアクアパッツァ
- 蒸物（大皿）
 - ・穴子のかぶら蒸し 湯葉あんかけ
- 御飯
 - ・てまり寿司と細巻き
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴのブルマンジェロ

ドリンクA（スタンダード）

2,000円

- アルコール
 - 瓶ビール ウイスキー レモンサワー
 - 焼酎（麦・芋） 日本酒（燗）
- ソフトドリンク
 - ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
 - ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ

PARTY会席 7,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・ネギトロと蟹のカクテル
 - ・ミニトマトとモッツアレラチーズのピンチョス
 - ・フグとイカの昆布和え
- サラダ（大皿）
 - ・黒ゴマといぶりがっこのポテトサラダとポークハム
- 造里（大皿）
 - ・冬のお造り三種盛り合わせ（ぶり 赤貝 生海老）
 - ・鮑のお造り
- 焼物
 - ・牛ロースの陶板焼き冬の野菜添え
- トリュフ風味ソース
- 揚げ物（大皿）
 - ・あんこうの唐揚げと辛子蓮根
- 温物
 - ・白身魚とつぶ貝のアクアパッツァ
- 蒸物（大皿）
 - ・穴子のかぶら蒸し 湯葉あんかけ
- 御飯
 - ・てまり寿司と細巻き
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴのブルマンジェロ
 - ・季節のフルーツ

DRINK MENU

ドリンクメニュー

ドリンクB（プレミアム）

2,500円

- アルコール
 - 瓶ビール ウイスキー レモンサワー
 - 焼酎（麦・芋） 日本酒（燗）クラフトジン
 - 冷酒 果実酒 ワイン・カクテル
- ソフトドリンク
 - ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
 - ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ
 - 岡山赤磐マスカット 瀬戸内レモンビタータンサン

PARTY会席 8,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・ネギトロと蟹のカクテル
 - ・ミニトマトとモッツアレラチーズのピンチョス
 - ・フグとイカの昆布和え
- サラダ（大皿）
 - ・黒ゴマといぶりがっこのポテトサラダとポークハム
- 造里（大皿）
 - ・鯛の姿造り
 - ・鮑のお造り
- 焼物
 - ・牛フィレ肉の陶板焼き冬の野菜添え
- トリュフ風味ソース
- 揚げ物（大皿）
 - ・あんこうの唐揚げと辛子蓮根
- 温物
 - ・白身魚とつぶ貝のアクアパッツァ
- 蒸物（大皿）
 - ・穴子のかぶら蒸し 湯葉あんかけ
- 御飯
 - ・てまり寿司と細巻き
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴのブルマンジェロ
 - ・季節のフルーツ

ノンアルコール飲み放題プラン

1,500円

- ソフトドリンク
 - ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
 - ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ
 - セルフコーヒー