

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ァ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ア
- 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（燶）

■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ァ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ア
- 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（ハイミアム）

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（燶）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ァ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ア
- 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