

PARTY MENU

2026.9月～2026.11月

PARTY 5,500円

■先付け

- ・ローストきのことベーコンと季節の果実の秋サラダ
- ・季節野菜とポテトのエスカリバーダ
～アンチョビ香る地中海前菜仕立て～
- ・紫芋の生湯葉、わさびポン酢ジュレ
- ・お造り二種

■温物

- ・牛サーロインのロースト
～山葵ヴィネグレットと香味オニオン～
- ・ボルベッティーニ・レモネ～胡桃とミントの香り～
- ・塩豚&秋野菜のロースト、朴葉味噌添え

■麺、御飯

- ・昆布明太と金平のまぜそば
- ・カナッペ寿司、まぐたく、北寄貝サラダ巻

■デザート

- ・キャラメルモカ・クラッシュジュレ

PARTY 6,500円

■先付け

- ・ローストきのことベーコンと季節の果実の秋サラダ
- ・季節野菜とポテトのエスカリバーダ
～アンチョビ香る地中海前菜仕立て～
- ・紫芋の生湯葉、わさびポン酢ジュレ
- ・お造り四種

■温物

- ・牛サーロインのロースト
～山葵ヴィネグレットと香味オニオン～
- ・ボルベッティーニ・レモネ～胡桃とミントの香り～
- ・塩豚&秋野菜のロースト、朴葉味噌添え

■麺、御飯

- ・昆布明太と金平のまぜそば
- ・カナッペ寿司、にぎり寿司

■デザート

- ・キャラメルモカ・クラッシュジュレ

PARTY 7,500円

■先付け

- ・ローストきのことベーコンと季節の果実の秋サラダ
- ・季節野菜とポテトのエスカリバーダ
～アンチョビ香る地中海前菜仕立て～
- ・紫芋の生湯葉、わさびポン酢ジュレ
- ・鯛の姿造り等、お造り四種

■温物

- ・牛サーロインと海老のロースト
～山葵ヴィネグレットと香味オニオン～
- ・ボルベッティーニ・レモネ～胡桃とミントの香り～
- ・塩豚&秋野菜のロースト、朴葉味噌添え

■麺、御飯

- ・昆布明太と金平のまぜそば
- ・カナッペ寿司、にぎり寿司

■デザート

- ・渋皮栗とマロンモカ・クラッシュジュレ

DRINK MENU

ドリンクメニュー

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

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 瀬戸内レモンピタータンサン

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