

パーティー料理メニュー表

パーティー料理

5,500 円

※写真のメニュー

【先付け】

- ・松かさイカのカラフルマリネとスモークサーモン
- ・卵のサラダと合鴨炭火焼きソフトサラミ盛り合わせ
- ・鯖の木の芽みそ焼き
- ・にぎり、細巻き
- ・お造り 2 種盛り合わせ

【温物】

- ・牛ロースのグリエ
菜の花とキノコのソテーと野菜の串揚げ
- ・ホタテと海老のクリームタルト焼き
- ・桜道明寺蒸し

【麺】

- ・しらす明太子入り茶そば

【デザート】

- ・三色こんにゃく餅と季節のフルーツ

■ステーキは成型肉となります

2025 年 3 月～5 月

パーティー料理

6,500 円

【先付け】

- ・松かさイカのカラフルマリネとスモークサーモン
- ・卵のサラダと合鴨炭火焼きソフトサラミ盛り合わせ
- ・鯖の木の芽みそ焼き
- ・手毬寿司 3 種
- ・お造り 3 種盛り合わせ

【温物】

- ・牛ロースのグリエ
菜の花キノコのソテーと野菜の串揚げ
- ・ホタテと海老のクリームタルト焼き
- ・桜道明寺蒸し

【麺】

- ・しらす明太子入り茶そば

【デザート】

- ・三色こんにゃく餅と季節のフルーツ

■ステーキは成型肉となります

2025 年 3 月～5 月

パーティー料理

7,500 円

【先付け】

- ・松かさイカのカラフルマリネとスモークサーモン
- ・卵のサラダと合鴨炭火焼きソフトサラミ盛り合わせ
- ・鯖の木の芽みそ焼き
- ・手毬寿司 3 種
- ・鯛の姿造り

【温物】

- ・牛ロースのグリエ
菜の花キノコのソテーと野菜の串揚げ
- ・ホタテと海老のクリームタルト焼き
- ・桜道明寺蒸し

【麺】

- ・しらす明太子入り茶そば

【デザート】

- ・三色こんにゃく餅とメロン

2025 年 3 月～5 月

飲み放題コース

●A プラン 2,000 円

アルコール：瓶ビール、焼酎（麦・芋）日本酒（燗）、ウイスキー、レモンサワー
ノンアルコール：ウーロン茶オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール
炭酸水、ノンアルコールビール

●B プラン 2,500 円

A プランにプラス
アルコール：冷酒、ワイン（赤・白）、果実酒
ノンアルコール：シャルドネスパークリング、果実ソーダ