

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添え

ほうれん草の胡麻和えとさんまの甘露煮

【鍋 物】 奈義牛と松茸のすき焼き

【御 飯】 松茸入りきのこご飯 香の物 赤だし

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

— 大皿盛り —

【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

【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

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添え

ほうれん草の胡麻和えとさんまの甘露煮

【鍋 物】 奈義牛と松茸のすき焼き

【御 飯】 鰻と松茸入りきのこご飯 香の物 赤だし

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

— 大皿盛り —

【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

【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

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添え

ほうれん草の胡麻和えとさんまの甘露煮

【陶 板】 フィレ肉の陶板焼き

【御 飯】 鰻と松茸入りきのこご飯 香の物 赤だし

【デザート】 ほうじ茶のティラミス甘栗添え

— 大皿盛り —

【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

2025 年 9 月～11 月

【前菜 6 種盛り】

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