

PARTY 会席 MENU

2026.3月～2026.5月

PARTY 会席 6,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・蕪とサーモンの甘酢和え
 - ・ホタテと筍の白いマリネ～シーザー香るエスニック仕立て～
 - ・グリーンピースとそら豆のコンポジション
- サラダ（大皿）
 - ・ローストビーフと菜の花のサラダ仕立て
- 造里（大皿）
 - ・お造り三種盛り合わせ（桃鯛 初鰹 平らぎ貝）
- 鍋物
 - ・春野菜と蛤、鱈の鍋
- 揚げ物（大皿）
 - ・揚げ物（海老ポテト揚げ、菜の花の天ぷら、チーズボール）
- 温物（大皿）
 - ・豚フィレと春筍とオレンジのブレイゼ
- 蒸物（大皿）
 - ・蓮根饅頭の和風あんかけ
- 御飯
 - ・握り寿司（海老、穴子、鮪のたたき）
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴとピスタチオのズッパ・イングレーゼ

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
 - ・蕪とサーモンの甘酢和え
 - ・ホタテと筍の白いマリネ～シーザー香るエスニック仕立て～
 - ・グリーンピースとそら豆のコンポジション
- サラダ（大皿）
 - ・ローストビーフと菜の花のサラダ仕立て
- 造里（大皿）
 - ・お造り三種盛り合わせ（桃鯛 初鰹 平らぎ貝）
- 焼物
 - ・牛ロースの香草パン粉ロースト 春野菜とバターソース
- 鍋物
 - ・春野菜と蛤、鱈の鍋
- 揚げ物（大皿）
 - ・揚げ物（海老ポテト揚げ、菜の花の天ぷら、チーズボール）
- 温物（大皿）
 - ・豚フィレと春筍とオレンジのブレイゼ
- 蒸物（大皿）
 - ・蓮根饅頭の和風あんかけ
- 御飯
 - ・握り寿司（海老、穴子、鮪のたたき）
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴとピスタチオのズッパ・イングレーゼ
 - ・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
 - ・蕪とサーモンの甘酢和え
 - ・ホタテと筍の白いマリネ～シーザー香るエスニック仕立て～
 - ・グリーンピースとそら豆のコンポジション
- サラダ（大皿）
 - ・ローストビーフと菜の花のサラダ仕立て
- 造里（大皿）
 - ・鯛の姿造り
- 焼物
 - ・国産牛へレ肉の香草パン粉ロースト 春野菜とバターソース
- 鍋物
 - ・春野菜と蛤、鱈の鍋
- 揚げ物（大皿）
 - ・揚げ物（海老ポテト揚げ、菜の花の天ぷら、チーズボール）
- 温物（大皿）
 - ・豚フィレと春筍とオレンジのブレイゼ
- 蒸物（大皿）
 - ・蓮根饅頭の和風あんかけ
- 御飯
 - ・握り寿司（海老、穴子、鮪のたたき）
 - ・赤だし
- デザート
 - ・イチゴとピスタチオのズッパ・イングレーゼ
 - ・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