

秋の会食プラン

■利用条件:5名様以上
■利用時間:2時間
■※飲み放題込

2021.9.1(水)-11.18(木)

秋の色どりをひとさら一皿に

和・洋・中 個々盛りプラン

おひとり様 **8,000円**
(税金・サービス料込み)

《メニュー》

和洋中前菜盛り合わせ
お造り盛り合わせ
海老とさつま芋のカシューナッツ炒め
秋鮭のポワレ
～彩り野菜のトマトクリームソース～
国産牛ステーキ 秋の旬菜添え
栗ときの子の炊き込みご飯 汁椀
パティシエ特製スイーツ



お料理 7品+飲み放題

飲み放題のお飲物 瓶ビール、ワイン(赤・白)★、スパークリングワイン★、日本酒、焼酎(麦・芋)、ウイスキー※
ノンアルコールビール・烏龍茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール ※ハイボールOK ★は8000コースのみ提供

秋の味覚の定番メニューが満載

洋・中 個々盛りプラン

おひとり様 **5,500円**
(税金・サービス料込み)

《メニュー》

洋中前菜盛り合わせ
若鶏と4種類の豆のグラタン仕立て
秋鮭の香味揚げ
～四川風辛味ソース 山椒の香り～
豚肩ロースのロースト ブーランジェール
海鮮のガーリックバター炒飯
パティシエ特製デザート



お料理 7品+飲み放題

プラン
利用特典
横断幕・式次第
作成無料

■プランで利用は5名様より承ります。■5名様以下の場合は、別途宴席料が発生致します。■お人数に合わせたご宴会場(個室)をご用意致します。■プラン内には消費税サービス料・宴席料が含まれます。■内容は時期により一部変更となる場合がございますので予めご了承下さい。■お料理の内容等につきましては、ご相談頂ければ変更等承ります。■写真はすべてイメージです。■食物アレルギーをお持ちの方には事前の予約にてアレルギーの食材内容をお伺いいたしております。但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合もございます。また、使用器具は十分な洗浄を施しておりますが、アレルギー物質が残留することもございます。提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。

【ご予約・お問合せ】

☎0294-22-8831
(宴会営業部直通)

