

2時間フリードリンク

瓶ビール

カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)

ワイン (赤・白各2種類)

麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー
(ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水
ミネラルウォーター

※赤字のドリンクは
日本酒への変更も可能です。

サービススタッフ

布クロス

グラス

ワイングラス

陶器皿



6600円税込み

プレミアムプラン



和牛のローストビーフ

大きな和牛の塊から丁寧
に切り分け、きれいな
ピンク色に焼き上げ
ます。



フルーツ盛合せ

旬のフルーツを食べや
すいようにカットしま
した。

Menu

お品書き

- ・和牛のローストビーフ
- ・アスパラガスの生ハム巻きと彩野菜のマリネ
- ・世界のチーズ・バルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・鴨肉のロースト
- ・5種の串刺しオードブル
- ・カナッペ盛合せ

- ・上江戸前握り

- ・牛肉の赤ワイン煮 ノードル添え (温製)
- ・海老のチリソース (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め (温製)

- ・季節のフルーツ盛合せ
- ・ミニカップムース

メニューは一例です。ご注文時に内容をご提案させていただきます。
季節や天候によって内容が変わる場合がございます。

スタンダードプラン

5500円税込み



2時間フリードリンク

瓶ビール

カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)

ワイン (赤・白各2種類)

麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー
(ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水
ミネラルウォーター

※赤字のドリンクは
日本酒への変更も可能です。

サービススタッフ

布クロス

グラス

ワイングラス

陶器皿



牛肉の赤ワイン煮

長い時間をかけて、コトコト煮込んだお肉なので、とても柔らかく人気の商品です。



5種の串刺しオードブル

5種の串刺しの盛合せです。
ミニ餃子もついてます！

Menu

お品書き

- ・ ニース風サラダ
- ・ 特製ローストビーフ
- ・ スモークサーモンと帆立のマリネ
- ・ 海老のマヨネーズ和え
- ・ 5種の串刺しオードブル
- ・ 唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・ サンドイッチ4種盛合せ

・ 江戸前握り

- ・ 牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・ オリジナルラザニア (温製)
- ・ 広東風豚肉のやわらか煮 (温製)

・ 季節のフルーツ盛合せ

メニューは一例です。ご注文時に内容をご提案させていただきます。
季節や天候によって内容が変わる場合がございます。

ライトプラン

4950円税込み



2時間フリードリンク

瓶ビール
カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)
ワイン (赤・白各2種類)
麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー
(ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水
ミネラルウォーター

※赤字のドリンクは
日本酒への変更も可能です。

サービススタッフ
不織布クロス
プラコップ
使い捨て皿



特製ローストビーフ

元お肉屋の特徴を生かし、柔らかくジューシーなお肉をご用意いたします。



カプレーゼ& タコのカルパッチョ

人気のカプレーゼとタコのカルパッチョを一つのお皿でご用意いたします。

Menu

お品書き

- ・フランス風ポテトサラダ
- ・特選ローストビーフ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・カプレーゼ&タコのカルパッチョ
- ・スパイシーBBQチキン ポテト添え
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・和風きのこパスタ
- ・江戸前握り寿司
- ・ロールケーキ

メニューは一例です。ご注文時に内容をご提案させていただきます。
季節や天候によって内容が変わる場合がございます。



Option

追加フリードリンク（備品・人件費込み）

1名様 2,640円税込み（税別2,400円）

◆ ※ライトプランの場合、グラス等がないため

1名様 2,310円税込み（税別2,100円）

◆ 陶器皿2枚・グラス2個・ワイングラス1個セット

1セット 330円税込み（税別300円）

◆ 白布クロス・カラークロス

1枚1,320円税込み（税別1,200円）

◆ 乾杯用スパークリングワイン（ワイングラス付き）

1名様 330円税込み（税別300円）

