

秋のご宴会プラン (9月~11月)



『雄山』イメージ



オプション料理 ホタテのバター醤油焼き



オプション料理 白えびの和え物



オプション料理 のどぐろ塩焼き

◆ 特選会席プラン『雄山』 -oyama-

- 先付 秋茄子の揚げびたし肉味噌がけ
- 御造 旬魚の盛り合わせ
- 前菜 前菜盛り合わせ
- 酢物 秋鮭のタタキといぐらの酢の物
- 煮物 鴨と根菜の治部煮
- 蒸物 山芋の茶碗蒸し
- 揚物 海老と秋野菜の天ぷら
- 焼物 鯛の茸クリームソース
- 強肴 牛肉の赤ワインソース
- 食事 鶏五目おにぎり
- 汁物 あら汁
- 水物 フルーツ盛り合わせ

料理12品

お一人様7,000円(税込)

◆ 会席プラン『剣』 -tsurugi-

- 先付 秋茄子の揚げびたし肉味噌がけ
- 御造 旬魚の盛り合わせ
- 前菜 前菜盛り合わせ
- 酢物 秋鮭のタタキといぐらの酢の物
- 蒸物 南瓜の茶碗蒸し
- 揚物 秋刀魚の梅肉天ぷら
- 焼物 鯛の茸クリームソース
- 強肴 牛肉の赤ワインソース
- 食事 鴨そば
- 水物 フルーツ盛り合わせ

料理10品

お一人様5,500円(税込)

◆ ドリンク飲み放題

お一人様2,000円(税込)

下記①~⑧からお好きな飲み物を5種類お選びください。さらに+300円で1種類ずつ追加頂きます。

- ①瓶ビール (キリン、アサヒ、サッポロ)
- ②焼酎 (米・芋・麦)
- ③日本酒 (若鶴玄)
- ④ウイスキー ブラックニッカ
- ⑤グラスワイン (赤/白)
- ⑥梅酒&レモンサワー
- ⑦ソフトドリンク
- ⑧珈琲&紅茶

【オプションドリンク】

- アサヒスーパードライ生樽
- 10ℓ生樽 8,000円(税込)
- 19ℓ生樽 15,000円(税込)

仕入の事情等により料理内容は変更となる場合がございます。会席プランは15名から承っております。会席プランの料金には2時間の会場費も含まれています。



バイキングイメージ

◆ バイキングプラン

ドリンク飲み放題付き

お一人様5,500円(税込)

カツオのたたき カルパッチョ風/鴨のスモーク パンバンジー風/上海やきそば スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス/とびことツナのマカロニサラダ 豚肉と茄子のみそ炒め/秋刀魚南蛮漬け/ササミの磯部揚げとオニオンリング スンドゥブチゲ/ナンピザカレー風/ミートパイ/フルーツなど全16種類

【オプションデザート】 チョコレートファウンテン1台 15,000円(※およそ30人前分)
仕入の事情等により料理内容は変更となる場合がございます。バイキングプランは30名から承っております。料金には2時間の会場費も含まれています。

【会席プラン「雄山」・「剣」のオプション料理】

- 車海老と野菜の天ぷら 750円
- カキのグラタン 1,000円
- 殻付きホタテのバター醤油焼き 1,000円
- 牛ほほ肉の茸シチュー 1,000円
- 白えびのかき揚げ 750円
- 白えび和え物 650円
- のどぐろ塩焼き(半身) 1,800円
- 握り寿司 応相談

※いずれも一人前のお値段となります(税込)

ホールスタッフ

アルバイト募集!!

週2~6日、4時間程度
未経験OK! 大学生・主婦 大歓迎!!

時給1,100円~

