



## 特典付き! シェフ特選 いちおしコース

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間 ■飲み放題別



【洋食・中華】  
お料理

**7** 品

個人盛り

お一人様

**¥6,000**

(税サ込)

前菜盛り合わせ  
シーフードマリネサラダ  
グレープフルーツドレッシング

和風油淋鶏  
四川風麻婆豆腐  
牛サーロインステーキ  
柚子おろしソース

粽(ちまき)  
デザート



## いちおしコース

限定  
利用特典

**特典1** 送迎バス  
無料サービス  
(20名様以上)

**特典2** 横断幕・式次第  
無料作成

**特典3** プロジェクター  
&スクリーン  
貸出無料

※1人鍋コース、得々コースには特典がございません。

## 【2時間】 アルコール類、ソフトドリンクが飲み放題! 飲み放題プラン

■利用条件:10名様以上

お一人様  
**¥2,500**  
コース  
(税サ込)

瓶ビール、スパークリングワイン、ワイン(赤・白)、  
カクテル2種(アルコール・ノンアルコール) 日本酒、  
焼酎(麦・芋)、ウイスキー※ハイボールOK  
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

お一人様  
**¥2,300**  
コース  
(税サ込)

瓶ビール、日本酒、焼酎(麦・芋)、ウイスキー※ハイボールOK  
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

ソフトドリンク  
飲み放題コース  
お一人様  
**¥1,200** (税サ込)

ノンアルコールカクテル(3種) ジンジャーエール、コカ・コーラ、  
烏龍茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

## デザートオプション

■利用条件:20名様以上

☆デザートビュッフェ ¥1,500  
★アイスクリームステーション ¥1,500  
★チョコレートファウンテン ¥1,500

★マークは1日1会場限定

すべて お一人様  
消費税・サービス料込の料金です



## しっかりおもてなし 1人鍋コース

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間 ■飲み放題別



【洋食・中華】 お料理

**6** 品 大皿盛り

お一人様

**¥5,000** 牛肉のポアレ・キノコのデュクセルソース(※)添え

(税サ込)

前菜盛り合せ  
鮫鱈と若鶏の唐揚げ薬味ソース添え  
寄せ鍋個々盛り

蟹炒飯  
デザート

※デュクセルソース:  
きのこ玉ねぎをみじん切りにして炒め  
生クリーム等で仕上げたソース



## 飲み放題付き得々コース

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間

■飲み放題込み・デザートなし ※別途料金でデザート追加承ります。

【洋食・中華】 お料理

**5** 品 大皿盛り

お一人様 **¥6,500** (税サ込)

前菜盛り合わせ  
若鶏の唐揚げピリ辛おろしソース炒め  
鰯(かれい)のオープン焼き  
ペルシャード(※1)仕立てトマトソース  
豚肩ロース肉のグリエ  
きのこのデュクセルソース(※2)添え  
粽(ちまき)

※ペルシャード:  
パセリとガーリックを  
きかせたパン粉  
※デュクセルソース:  
きのこ玉ねぎをみじん切りにして炒め  
生クリーム等で仕上げたソース



写真は6名分です。

■プランご利用は10名様より承ります。■10名様以下の場合、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がございます。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。