

Summer Party Plan

夏のパーティープラン

シェフ特選 いちおしコース

中華前菜盛り合わせ
イズミダイとイカソーメンのカルパッチョ生姜風味
県産つくば鶏の中華風南蛮
海老とコーンの旨塩炒め
豚肩ロース肉のグリエ皮付きポテトとサルサ添え
夏野菜ガーリック炒飯
デザート



【ご利用期間】
2024.7/1(月)~8/31(土)

【洋食・中華】
お料理 **7** 品
個人盛り

■利用条件 :10 名様以上
■利用時間 :2 時間
■飲み放題別

お一人様 **¥5,000**
(税込)

【予約・お問い合わせ】
☎0294-22-8831 (宴会営業部)



特典なし!
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
■プラン特典無 ■飲み放題込み

【洋食・中華】
お料理 **6** 品
大皿盛り

前菜盛り合わせ
豚しゃぶ ピリ辛胡麻ソース
海老とコーンの旨塩炒め
タンドリーチキン皮付きポテト添え
夏野菜ガーリック炒飯
デザート

お一人様 **¥5,500**
(税込)



写真は6名分のお料理です

しっかりおもてなし スタンダードコース



■利用条件 :10 名様以上 ■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別



写真は6名分のお料理です



【洋食・中華】
お料理 **6** 品
大皿盛り

お一人様 **¥4,000** (税込)

イズミダイとイカソーメンのカルパッチョ生姜風味
海老とコーンの旨塩炒め
油淋鶏 (若鶏唐揚げの柚子香味ソース)
豚肩ロース肉のアスパラ巻き BBQ ソース
夏野菜ガーリック炒飯
デザート

■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ゲン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、アレルゲン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。

アルコール類、ソフトドリンクが飲み放題!

【2時間】 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
(税込)

オプション生ビール飲み放題お一人様 +500円
瓶ビール、スパークリングワイン、
カクテル2種(アルコール・ノンアルコール)
ワイン(赤・白)、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
(税込)

オプション生ビール飲み放題お一人様 +500円
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** (税込)

ノンアルコールカクテル(3種)
ジンジャーエール/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

**プラン
利用特典** ※得々コースには
特典が
ございません。

※得々コースには 特典がございません。

特典 **1** 送迎バス
無料サービス
(20名様以上)

※得々コースには 特典がございません。

特典 **2** 横断幕・式次第
無料作成

※得々コースには 特典がございません。

特典 **3** プロジェクター
&スクリーン
貸出無料