



※写真はすべてイメージです。

Autumn Party Plan

オータムパーティープラン
2025.9.1^(MON)～10.31^(FRI)

宴会特典

駐車場無料	ホテル駐車場2時間30分無料
会場費無料	会場費は2時間無料
音響無料	マイク音響使用料サービス

洋中ミックスコース

お一人様 9,000円(税サ込) 料理は銘々盛

1. 前菜四種盛り合わせ
2. タラバ蟹の中華風南瓜クリームソース
3. 姫鯛とサーモンのムース
秋野菜とマッシュポテト添え
4. 牛フィレ肉のソテー
彩り野菜と赤ワインのソース
5. カラスミ香る栗炒飯
6. フカヒレと小籠包のスープ
7. カaramelマロンサレ
8. コーヒー

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

和洋ミックスコース

お一人様 7,500円(税サ込) 料理は銘々盛

1. スモークされたサーモンと
彩り野菜のサラダ仕立て
2. お刺身盛り合わせ
3. 天ぷら盛り合わせ
4. 秋鮭のフリカッセ
柚子の香り 柔らかか蕪添え
5. 牛肉のグリル 旬野菜と共に
6. ミニいなり寿司・のり巻き
7. お吸い物
8. カaramelマロンサレ

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ)

洋中ミックスコース

お一人様 7,500円(税サ込) 料理は盛込

1. 秋野菜のマリネ
チーズのパイ包み添え
2. カレイのロール蒸し XO 醬ソース
3. 梅里豚ロースと栗の塩炒め
4. サーモンのポワレ
ポテトと蕪のピューレ
5. ローストビーフ
茸グラタンと共に
6. ごろごろ根菜と挽肉のピラフ
7. 紫芋・南瓜・チーズの三種タルト
8. コーヒー

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

西洋料理コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込

1. スモークされたサーモンと
彩り野菜のサラダ仕立て
2. 茸のフラン スープ仕立て
3. 秋鮭のフリカッセ
柚子の香り 柔らかか蕪を添えて
4. 牛肉のグリル 旬野菜と共に
5. デザート
6. パン
7. コーヒー

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵)

中国料理コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込

1. 前菜三種盛り合わせ
2. 海老のあっさり塩ソース
3. 鶏肉と銀杏の炒め
4. 秋鮭塩麴と中国野菜
5. 茸と根菜の炒飯
6. なめこと豆腐のスープ
7. マロンケーキと
スイートポテトのゴマ団子

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ)

※料金表示は税金・サービス料込の金額となります。
※仕入の状況により料理の内容を変更する場合がございます。
※10名様から承ります。
※屋台料理・余興・お飲物等、ご希望に応じてご用意致します。
(別途料金)
※駐車場が満車の場合は近隣の有料駐車場となる場合がございます。
※その他ご要望もお気軽にご相談ください。

フリードリンクプラン

1,200円コース 烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール

2,200円コース ビール(瓶)・焼酎(麦/芋)・ウィスキー(ハイボール)・ワイン(白/赤)・スパークリングワイン・日本酒・サワー各種
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

2,800円コース ビール(瓶)・生ビール・焼酎(麦/芋)・ウィスキー(ハイボール)・ワイン(白/赤)・スパークリングワイン・日本酒・サワー各種・梅酒・カクテル5種
ノンアルコールカクテル5種・ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード