



春の歓送迎会プラン

2026.3/1 (日) ~ 2026.5/31 (日)

和洋折衷
卓盛
料理

7,500円プラン

季節の和え物
 鯖のマリネサラダ仕立て
 花びら百合根と桜ドレッシング
 鮪とイカのお造り あしらいい式
 真鯛の白ワイン蒸し
 桜海老入り和風ブルブランソース
 ビーフアラモード
 天麩羅盛り合わせ
 (海老 白身 野菜二種 檸檬 藻塩)
 竹の子御飯 三つ葉
 ケーキ
 コーヒー

和洋折衷
コース
料理

8,500円プラン

先付 季節の和え物
 造り 鯛 イカ あしらいい式
 魚料理 真鯛の白ワイン蒸し
 桜海老の和風バターソース
 肉料理 ビーフアラモード
 蒸物 茶碗蒸し
 揚物 天麩羅盛り合わせ
 海老 鱈 野菜二種
 富士おろし 天出汁
 御飯 山菜御飯
 香物 一種盛り
 止椀 赤出汁
 デザート ケーキとフルーツ
 コーヒー

和洋折衷
コース
料理

10,000円プラン

ホドブル 鯖のマリネサラダ仕立て
 白ワインジュレと桜ドレッシング
 造り カンパチ 鮪 あしらいい式
 魚料理 真鯛のポアレ
 グリーンピースのバターソース
 肉料理 牛フィレ肉のグリル
 クレソンのソース
 蒸物 茶碗蒸し 蒸し雲丹 銀鮎
 揚物 鱈の磯部揚げ
 ごごみ かぼちゃ 大葉
 富士おろし 天出汁
 御飯 散らし寿司
 海老 穴子 錦糸玉子
 おぼろ 大葉
 止椀 赤出汁
 デザート ケーキとフルーツ
 コーヒー



Free Drink

全プランフリードリンク付

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・日本酒(熱燗)
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク4種

Rank Up

ランクアップメニュー+500円/名

- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・日本酒(冷酒)
- ・ノンアルコールカクテル3種
- ・カクテル4種



立食パーティーのご案内もございます。お気軽にお問合せください。

プラン限定特典 — Special Gift —

特典1 10名様のご利用ごとに
花束1名様分サービス

特典2 8,500円以上のプランで
乾杯用スパークリングワインプレゼント

特典3 8,500円以上のプランで
20名様ごとに1名様無料

※ご利用時間は2時間です。
※画像は全てイメージです。

※10名様~(ブッフェ料理は20名様~)承ります。
※仕入状況によりメニューを一部変更する場合があります。

※表示料金には消費税(・サービス料13%)が含まれます。
※白米は国産米を使用しています。

