

シーンに合わせたお料理スタイルやドリンクをご予算に合わせて組み合わせるパーティープラン。
お料理プランとフリードリンクプランよりそれぞれお選びください。

お料理スタイル…………… 銘々盛 一品一品お手元にお持ちする形式です 盛合わせ 各テーブルにお持ちする形式です

A コース 銘々盛 9品

お一人様 **7,300円** (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】
海の幸と彩り野菜のカクテル仕立て(洋)
前菜盛り合わせ(和)
きはだ鮓とアボカド とうろろ うずらの玉子・
蒸し鶏紅葉和え・栗胡麻豆腐 美味出汁あん
- 【後出お料理】
杜仲茶ポークのスパイシー揚げ
香港スタイル(中)
大海老の沙茶醤ソース炒め(中)
牛ロース肉のグリル
八幡平マッシュルームソース(洋)
鮭しめじ御飯(和)
洋梨のムース(洋)



杜仲茶ポークのスパイシー揚げ
香港スタイル



C コース 銘々盛 4品&盛合わせ 3品

お一人様 **5,800円** (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】
炙りサーモンとマリネ野菜のサラダ仕立て(洋)
鮓の葉味入り豆板醤仕立て(中)
栗茸炊き込み御飯(和)
- 【後出お料理】
白金豚肩ロースの柔らか蒸し 味噌風味(和)
海老のチリソース(中)
牛ロース肉のグリル バルサミソース(洋)
(インジェクションビーフ)
本日のプチケーキ フルーツ添え(洋)



栗茸炊き込み御飯



B コース 銘々盛 8品

お一人様 **6,300円** (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】
蒸し鶏とオリーブのサラダ仕立て(洋)
前菜盛り合わせ(和)
鯛湯引きレモン挟み・鰯胡瓜もずく酢
- 【後出お料理】
海老の唐辛子ソース仕立て(中)
白身魚と茸のオープン焼き 香草風味(洋)
牛ロース肉のグリル
オニオンのキャラメリゼを添えて(洋)
(インジェクションビーフ)
温かい苺そば(和)
彩りフルーツの愛玉子ゼリー寄せ(中)



牛ロース肉のグリル
オニオンのキャラメリゼを添えて



D コース 盛合わせ 7品

お一人様 **4,700円** (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】
リヨン風サラダ(洋)
鰹と茄子のポン酢ゼリー 彩り野菜添え(和)
- 【後出お料理】
鯖と豆腐の揚げ出し
ピリ辛みぞれあん(和)
豚肉と玉子の豆板醤ソース炒め(中)
白身魚と海老のフリット
レムラードソース(洋)
鶏肉のバスク風トマト煮(洋)
五目あんかけ焼きそば(中)



鯖と豆腐の揚げ出し ピリ辛みぞれあん



《ブッフェプラン》

お料理台より
お持ちいただく形式です

お一人様 **4,200円**~
(税金・サービス料込)

〈メニュー例〉

- 西洋料理
オードブル・サラダ/魚料理/
肉料理/パスタ/デザート各種
- 日本料理
季節の前菜/揚物/煮物/焼物/御飯物
- 中華料理
炒物/揚物/蒸物/炒飯/炒麺



ご利用人数 30名様より承ります。

※食材の入荷状況により、メニューを一部変更することがあります。予めご了承ください。

DRINK PLAN
フリードリンクプラン(2時間)

Aコース 3,000円 (税金・サービス料込)

- ◆ Bコースドリンクメニュー全品
- ◆ ソムリエセレクトワイン、ヘグレードアップ
- ◆ 乾杯用スパークリングワイン
- ◆ セレクト本格焼酎、ヘグレードアップ
- ◆ ビール(瓶 or 生よりチョイス)

Bコース 2,500円 (税金・サービス料込)

- ◆ ビール(瓶)
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ ウイスキー
- ◆ 日本酒
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ ハイボール
- ◆ レモンサワー
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ソフトドリンク

※上記以外のドリンクを希望される場合、またフリードリンク2時間以上をご希望される場合は追加料金となります。

Option ~ オプション料理 ~

出来たてをご提供する屋台メニューや季節の一品、
至福のデザートをお楽しみいただけます。



1 ライフキッチン
鉄板焼き料理
お一人様
1,250円~
30食より承ります。



2 ライフキッチン
季節の天ぷら
お一人様
930円~
30食より承ります。



3 芋の子汁
(秋限定)
お一人様
630円



4 ライフキッチン
麺料理 各種
盛岡冷麺、中華そば、
南部そば
お一人様
630円~
30食より承ります。



5 特製
丘の上の極プリン
彩りフルーツ添え
お一人様
745円



6 デザート
ブッフェ
お一人様
630円
30食より承ります。

※料金には、税金・サービス料が含まれております。