

2026年 歓送迎会プラン メニュー

和洋会席コース

会席料理プランです

蘭コース(11品) ¥8,000

前 菜 数の子の和え物、胡麻豆腐 他
向 付 車海老、鮪、白身魚 あしらい一式
強 肴 穴子の柳川風
蒸 物 茶碗蒸し
焚 合 白身魚の信州蒸し
洋 皿 牛ステーキ
油 物 旬の魚の天ぷら、春野菜
御飯代 季節のご飯
漬 物 甘酢生姜
吸 物 生若布、団子 他
水菓子 季節のフルーツ

桜コース(10品) ¥7,000

先 付 春の逸品
向 付 車海老、鮪、イカ あしらい一式
強 肴 穴子の柳川風
蒸 物 茶碗蒸し
焚 合 鰯の煮付け
洋 皿 ビーフシチュー
油 物 旬の魚の天ぷら、春野菜
酢 物 蟹なます
御飯代 肉そば、鶏もも 他
水菓子 季節のフルーツ

梅コース(9品) ¥6,000

先 付 春の逸品
向 付 車エビ、鮪、イカ あしらい一式
強 肴 旬の寄せ鍋
蒸 物 茶碗蒸し
焚 合 鰯の煮付け
洋 皿 ビーフシチュー
油 物 旬の魚の天婦羅
御飯代 温そば
水菓子 季節のフルーツ

※ 仕入れの都合で内容が変わる場合がございます

和洋折衷 大皿盛りコース

お客様がご着席される各テーブルに、大皿盛り形式でご用意いたします

Aコース(9種) ¥6,000

豚ヒレロースト パイ包み焼き

ビーフシチュー

旬の魚ソテー バターソース

お造り3品盛り

寿司盛合せ

ローストビーフ

桜エビと生ハムのサラダ

しじみ汁(一人付け)

デザート

Bコース(8種) ¥5,000

季節の天婦羅

豚ヒレロースト パイ包み焼き

旬の魚ソテー バターソース

お造り2品盛り

寿司盛合せ

桜エビと生ハムのサラダ

しじみ汁(一人付け)

デザート

※ 仕入れの都合で内容が変わる場合がございます