

個室・飲み放題で楽しむ
2023

忘年会

11.1(水) 12.30(土)

全コース
飲み放題
で安心

飲み放題メニュー

ビール・ウイスキー・ハイボール
カシスオレンジ・ワイン・焼酎・日本酒
ソフトドリンク(オレンジ・ウーロン茶・コーラ)



和洋中取合せコース



8,000円コース

- お造り ●エノキ茸入りフカヒレスープ
- 尾付き海老と台湾腸詰の塩炒め
- 目鯛のストファート
- 牛腿肉のロースト和風ソース
- 握り寿司とお椀
- デザート盛合せ ●コーヒー



7,000円コース



- お造り
- 尾付き海老と彩り野菜のブラックペッパー炒め
- メヌケのポワレ
- ローマ風豚肩ロース肉の軽い煮込み
- 鶏と木野子の炊込みご飯とお椀
- デザート盛合せ

10,000円コース



- お造り
- チキンテリヌと白身魚のカルピオーネ
- 蟹の玉子入りフカヒレのスープ
- 尾付海老のチリソースと蟹爪の揚げ物
- 黒ムツのソテーパンプキンソース
- 牛ロース肉のグリエホワインソース
- 海鮮飾り寿司とお椀
- デザート盛合せ ●コーヒー

和食コース



8,000円コース

- 鯛しゃぶ鍋 ●前菜盛合せ ●お造り
- 海老の雲丹クリーム焼き
- 野菜しんじょう湯葉包み蒸し
- ふぐの唐揚げ香味タレ仕立て
- 握り寿司とお椀
- デザート盛合せ



7,000円コース



- 鮭の石狩鍋
- 前菜盛合せ
- お造り
- 蟹の茶碗蒸し
- 鶏のキノコクリーム焼き
- 牡蠣の磯部揚げと蓮根はさみ揚げ
- 鯛そぼろの炊込みご飯とお椀
- デザート盛合せ



10,000円コース



- 鮫鱈鍋
- 前菜盛合せ
- ふぐ刺し
- 牡蠣のみそ焼き
- 蟹甲羅蒸し
- 牛リブローズ焼き
- 梅と有馬山椒の香味餡仕立て
- 飾り寿司とお椀
- デザート盛合せ



※9:00-21:00 2時間のご利用となります。 ※6名様より承ります。

※新年会プランとして2024年2月29日まで承ります。お気軽にお問い合わせください。

広告表示価格はすべて税金・サービス料込