

1 **和洋中折衷コース**
和洋中折衷料理

■お一人様 **5,000円**(税込)

【和食】
・白身魚磯辺、太牛蒡、志々唐、茄子、梅しそあん

【洋食】
・マカジキたたきとシラスの季節野菜サラダ仕立て
・ホタテ貝と野菜のプロシエツト、ハーブ風味オイル焼き
・ポークロールのロースト、ポリネシアン風

【中国】
・牛肉と野菜の炒め、カレー風味
・海老のトマト入りチリソース
・スモークチキンと白葱のチャーハン

【デザート】
・タルトレットフルーツ (苺・キウイ・オレンジ)
・コーヒー

料理画像はイメージです。

2 **ふじのくに 食の都づくり仕事人コース**
和洋中折衷料理

■お一人様 **7,000円**(税込)

【和食】
・季節の舟盛り
・鱧、白身、蛸炙り、つぶ貝、あしらい一式 変りだれとともに
※仕入の状況により、変更場合がございます。

【洋食】
・チーズテリーヌと地場産ベビーリーフのサラダを添えて
・白身魚の塩麹付け焼き、バルサミコ酢風味、蟹添え
・牛肉のミニステーキ、レモンバター風味

【中国】
・海老と野菜のX・O醬炒め
・チキンささ身の巻き物、浜名湖青のりソース
・タラバガコあんかけチャーハン

【デザート】
・メロンとヨーグルトココナツのムース
・コーヒー

料理画像はイメージです。

3 **和洋中折衷コース**
和洋中折衷料理

■お一人様 **6,000円**(税込)

【和食】
・鮎、間八、サーモン炙り、イカ、あしらい一式
※仕入の状況により、変更場合がございます。

【洋食】
・牛肉のカルパチョ風サラダ仕立て、ハニーマスタード風味
・白身魚のオレンジバター風味、クリームソース
・やわらかポークのオープン焼き、セサミ黒カレーソース

【中国】
・チキンとスイートコーンの塩味炒め
・海老のマヨネーズソース
・富士宮焼きそば

【デザート】
・ライチパッションジュレとレアチーズのプリン
・コーヒー

料理画像はイメージです。

4 **和会席コース**
和会席料理

■お一人様 **7,000円**(税込)

個人出しの会席料理もご用意できます。
料理画像はイメージです。

5 **ビアパーティープラン**
和洋中元卓ビュッフェ

■お一人様 **5,500円**(税込)

【和食】
・枝豆
・豚角煮と季節野菜黒酢和え
・とうもろこし真如、茄子、ピーマンの天婦羅

【洋食】
・カズキスモークの季節野菜サラダ仕立て
・イタリアンパンのシーフード、ピザスタイル
・白身魚のハーブオイル焼き
・グリルチキンのタンドリーカレーテイスト

【中国】
・鶏肉のカシュナツ炒め
・海老のチリソース
・豆腐と貝柱の塩味煮込み
・五目チャーハン
・杏仁豆腐

お料理+瓶生ビール、焼酎(米・麦・芋) ワイン(赤・白)、ソフトドリンク 飲み放題付きのお得プラン
※20名様以上より承ります。※ビュッフェ形式でのご用意となります。
※ビアパーティープランは平日特典の対象外となります。 料理画像はイメージです。

1~3のコース共通

(1) 15名様以上より承ります。
(2) お料理は全て着席卓ビュッフェ料理となります。
(3) デザートをフルーツにする場合はプラス350円(税込)にて承ります。
(4) 模擬店は30人前以上のご注文とさせていただきます。
(5) その他各種お料理についてはお気軽にお問い合わせください。

【GRAND PARTY PLAN】飲み放題プラン
ビール(ノンアルコールビール含)/焼酎(米・麦・芋)/ソフトドリンク
ウイスキー/日本酒/ワイン(赤・白)/カクテル(カシス・梅酒)

■お一人様 **2,300円**(税込)
※上記内より好きな物を5種チョイス。
1種追加につき、お一人様200円(税込)追加。
※乾杯より2時間経過後は、30分毎に追加料金お一人様500円(税込)
※ソフトドリンクはウーロン茶、オレンジジュース、クロレラ入り抹茶、コーラとなります。

乾杯より2時間

6 **ビュッフェコース**
ビュッフェ形式

■お一人様 **6,000円**(税込)

6,000円よりご相談に応じます。
※お気軽にお問い合わせください。
料理画像はイメージです。

SPECIAL OPTION MENU

和食 蟹入り玉子豆腐、季節野菜、旨出汁 **500円**(税込)

洋食 イタリアンパンのシーフード、ピザスタイル **500円**(税込)

中国 蒸し鶏の冷製、ゴマソース掛けとあさりのゼリー寄せ **500円**(税込)

製菓 アルフォンソ完熟マンゴーのパンナコッタ **500円**(税込)

寿司盛り込み(桶) ※画像は8名様分です。 **800円**(税込)