

飲み放題付プラン

お料理のみのご予約も承ります

和食&西洋ミックス料理コース メニューのご案内

このほかにも和食や西洋料理のフルコースなど予算、ご要望に合わせたコースをオリジナルで作成いたします。お気軽にご相談ください。

9,500円 コース
〔お料理のみ 7,300円〕



当館専属の料理人が
皆様の目の前で江戸
前寿司を握っておも
てなしいたします



オードブルバリエ
(空豆の冷製スープ、桜海老のキッシュ、鴨のスモークサラダ添え、筍と菜の花のマリネ)
お造り4種盛り合わせ(鮪、勘八、烏賊、甘海老) 真鯛の道明寺蒸し
和牛ローストビーフ マデラワインソース
江戸前寿司(鮪、鯛、つぶ貝、サーモン) 澄まし汁
苺とヨーグルトのヴェリーヌ プティフルーツ添え

8,500円 コース
〔お料理のみ 6,300円〕



オードブルバリエ
(スモークサーモンのタルタル、
蒸し鶏ジェノヴァ風、
生ハムサラダ、筍と菜の花のマリネ)
お造り3種盛り合わせ
(鮪、鯛、烏賊)
カサゴの唐揚げ 野菜あんかけ
牛肉のブレゼ 赤ワインソース
筍御飯 赤出汁
抹茶のヴェリーヌ プティフルーツ添え

7,500円 コース
〔お料理のみ 5,300円〕



オードブルバリエ
(鱈のエスカベッシュ、
蛸のマリネ梅ソース、カプレーゼ)
魚介の香草オイル焼き
茶碗蒸し 生海苔あんかけ
チキンのトマト煮込み 季節のガルニ添え
山菜ご飯 赤出汁
オレンジムース プティフルーツ添え

料理にはこだわりたい方へ、スペシャルメニューもご用意!

シェフ特製コース 10,500円 〔お料理のみ 8,300円〕

- * 食前酒
- * オードブルバリエ(カリフラワームースと海老のタルタル、
パテ・ド・カンパーニュ、サーモン香草巻き、イワシのマリネ)
- * お造り4種盛り合わせ(本鮪、勘八、帆立、甘海老)
- * 金目鯛のけんちん蒸し
- * 牛フィレ肉のステーキ ソース・ボルドレーズ
- * 江戸前寿司(鮪、鯛、穴子、蟹軍艦) * 澄まし汁
- * 苺と湘南ゴールドのヴェリーヌ
バニラアイスクリーム添え



金額はすべて【税・サービス料込】で記載されております

ドリンク飲み放題 《120分飲み放題》

会席・ビュッフェ全コースに飲み放題プランがついています



- ・ビール(中瓶)
- ・本格焼酎(芋・麦) 水割り・お湯割り・ソーダ割り・お茶割り
- ・日本酒(燗・冷)
- ・ウイスキー(スコッチ) ロック・水割り・ソーダ割り
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク(オレンジ・アップル・コーラ・ウーロン茶)
- ・ノンアルコールカクテル(オーシャンサンセット)

ご希望に応じて各種お飲み物の追加を承ります。詳しくはご相談ください