

5,000円パーティープラン

- ツブ貝と小海老の冷製アヒージョ仕立て
- 生ハムとピクルスのサラダ
- コールミートとポテトのメランジェ 大景ソース
- 焼き茄子とトマトのタルトレット 順才ボン酢ジュレがけ
- 惣菜盛り合わせ
- 豚スネ肉のコチジャンマリネ
- 魚介、ベーコンとトロロのオープン焼き
- 鶏もも肉の唐揚 油淋鶏ソース
- カジキ鮪のソテー 野菜チリサルサ
- 牛ステーキ こがしニンニクソース
- 鰻と茗荷のさっぱりご飯
- フルーツ盛り合わせ
- デザート盛り合わせ
- カフェ、ティー

6,500円パーティープラン

- チーズセレクション
- ツブ貝と小海老の冷製アヒージョ仕立て
- 生ハムとピクルスのサラダ
- コールミートとポテトのメランジェ 大景ソース
- 焼き茄子とトマトのタルトレット 順才ボン酢ジュレがけ
- 惣菜盛り合わせ
- 魚介、ベーコンとトロロのオープン焼き
- 豚スネ肉のコチジャンマリネ
- 鳥賊と海老芋の炊き合わせ
- 鶏もも肉の唐揚 油淋鶏ソース
- カジキ鮪のソテー 野菜チリサルサ
- 国産牛フィレステーキ こがしニンニクソース
- 鰻と茗荷のさっぱりご飯
- フルーツ盛り合わせ
- デザート盛り合わせ
- カフェ、ティー

8,000円パーティープラン

内容はお問合せ下さい

- ※ プラン内容は10日前までに御注文下さい。
- ※ キャンセル・人数変更は一週間前までとさせていただきます。
- ※ 季節・仕入れ状況により、内容を変更させて頂く場合がございます。ご了承下さいませ。
- ※ 料金は税込みです。

*当店ではお寿司は国産米を使用しております

【飲み放題】

2,000円 (2時間飲み放題)

- ビール (中瓶)
- 白ワイン
- 赤ワイン
- ウイスキー
- 日本酒
- 焼酎
- オレンジジュース
- ウーロン茶

【飲み放題延長料金】

お1人様1時間1000円

※2時間以降はお出しした分のご請求でも承ります。

【単品】

ビール (中瓶)	¥900
ハウスワイン白 (1本)	¥4,000
ハウスワイン赤 (1本)	¥4,000
ウイスキーマッカーサー (1杯)	¥500
ウイスキーマッカーサー (ボトル)	¥6,000
日本酒 (1合)	¥800
薩州麦 (麦・1杯)	¥500
薩摩一 (芋・1杯)	¥500
いちこシルエット(ボトル)	¥4,000
黒霧島(ボトル)	¥4,500
オレンジジュース	¥500
ウーロン茶	¥500
オレンジジュース(ピッチャー)	¥3,000
ウーロン茶(ピッチャー)	¥3,000

【追加料理】

- にぎり寿司 ¥10,000
- 助六寿司 (のり巻・いなり) ¥7,000
- サンドイッチ ¥4,500
- ※ 1台につき 約10名様分です。
- ※ 合計10,000円からのご注文となります。

5階6階につきましては、2時間以降のルームチャージ・ドリンク代を別途頂戴致します。
4階につきましては、2時間以降のドリンク代、3時間以降のルームチャージは別途頂戴いたします。
金額につきましてはスタッフまでお問い合わせください。