



Banquet Plan

歓送迎会 SAT 2/15 - WED 5/14

プラン 2025 Spring

宴会場(個室)でのコースプラン(ご予約は10名様より承ります。)

¥8,000プラン

料理7品
120分
フリー
ドリンク付

白身魚のテリーヌと彩り野菜の一品
お造り3点盛り合せ
蛤と若筍のお椀
カジキのポワレ
宮城野ボークの仙台味噌焼き クリームチーズソース
明太トロロうどん
ケーキとアイスの盛り合せ

¥9,000プラン

料理7品
120分
フリー
ドリンク付

白身魚のテリーヌと彩り野菜の一品
お造り3点盛り合せ
蛤と帆立 若筍のお椀
平目のポッシェ
サーロインのポワレ 粒マスタードソース
鶏五目ご飯とお吸い物
苺のムースとフルーツ アイスタッパ

¥11,000プラン

料理8品
120分
フリー
ドリンク付

オードブル3種盛り合せ
お造り5点盛り合せ
海老真丈と若筍のお椀
真鯛のポワレ アサリのマリニエールソース
お口直しシャーベット
牛フィレ肉のグリル フォンドヴォーソース レフォル添え
蟹いくらご飯とお吸い物
竹鶏ファーム卵のプリンと苺のスイーツ

Free Drink フリードリンクメニュー

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(麦/芋) ・ワイン(白/赤) ・サワー ・ウイスキー/ハイボール
・ノンアルコールビール ・ソフトドリンク各種

※写真はすべてイメージです。 ※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。 すべての表示価格に消費税が含まれております。