

秋の宴会コース



4000円コース(税込 4400円)
 前菜3種盛
 キノコのポタージュスープ
 鯛の和風カルパッチョ
 秋鮭のチャンチャン焼き鍋
 秋刀魚カダイフ巻き揚げ
 牛サーロインステーキ
 茸バター添えバルサミソース
 焼きむすびの茶漬け
 カラメルクリームブリュレ

※料理はすべてお一人様一品ずつお出します (日によって内容が変わる場合があります)



← 3000円コース(税込 3300円)

前菜3種
 キノコのポタージュスープ
 鯛の和風カルパッチョ
 秋鮭のチャンチャン焼き
 もち豚アボカド巻きスイートチリソース
 焼きむすびの茶漬け
 林檎のメルバ風



5000円コース(税込 5500円) →

前菜5種
 キノコのポタージュスープ
 お刺身盛り合わせ3種、霧の海仕立て
 秋鮭のチャンチャン焼き鍋
 秋刀魚のカダイフ巻き揚げ
 サーロインステーキ、すき焼き風
 焼きむすびのチャンジャ茶漬け
 自家製デザート盛り合わせ



2名様よりご予約にて承ります 64-3200まで