

# 冬のご宴会プラン 洋食大皿盛り

お料理 室料 サービス料が含まれたお得なプランです

## 4,000 円(税別)

沖サワラのカルパッチョ ～旬野菜ラビゴットソース～

炙りトントロと冬野菜のサラダニソワーズ

マトウダイのソティ 茄子添え

豚肉の煮込み スターアンス風味

シーフードピラフ

ブティケーキとフルーツ

## 5,000 円(税別)

沖サワラのカルパッチョ ～旬野菜ラビゴットソース～

炙りトントロと冬野菜のサラダニソワーズ

ナスのミートソースグラタン

マトウダイのソティ ニース風

牛肉赤ワイン煮 ブルギニョン

豚肉とごぼうライス

ブティケーキとフルーツ

## 6,000 円(税別)

海老とアボカドのカクテル トマトモッツアレラサラダ

アワビのモロッコ風サラダ

カキのチーズ春巻き

茄子ミートソースグラタン

旬魚のポワレ ～ヴェルモットソース～

和牛ローストビーフ ポテトグラタン添え

豚肉とゴボウライス

ブティケーキとフルーツ

10名様より

○フリードリンクプラン 2時間 2,000円・1,200円・800円の3コース

○二次会得々プラン 2時間 3,000円 飲み放題 おつまみ盛り合せ付き(宴席最終22時)

○ご送迎 (木更津市 君津市 富津市 袖ヶ浦市に限り)

○ご宴会特別宿泊割引プラン承ります

○芸者 コンパニオン 2時間 14,000円より

※表示金額は全て税別お1人様料金です。

旬の食材を楽しんで頂く為、メニューを多少変更する場合がございます。

ご利用期間 2019年12月1日～2020年2月29日

※写真はイメージです