



Summer Party Plan



ご提供スタイル

【コース（着席）】

お一人様 **12,000円**

（お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込）

- ・三崎鮪と南仏野菜のシャルロット仕立て
バジルとオリーブの2色のソースで
- ・冷製ポタージュスープと
コンソメゼリーの2重奏
- ・三崎港よりその日に入荷の鮮魚
一番美味しい調理法で
- ・厳選！和牛サーロインのステーキ
ハーブ香るマデラソース
- ・季節の彩りデザートのアンサンブル
- ・パン

※お肉のグレードアップ等承ります。
詳しくはお問合せくださいませ。

ご提供スタイル

【立食】 ※立食スタイルは30名様より承ります。

お一人様 **8,000円**

（お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込）

- ・“彩”洋風オードブル盛合せ
- ・たっぷり薬味のカツオのタタキ
- ・サンドウィッチ パーティースタイル
- ・小海老と枝豆のアヒージョ バゲット添え
- ・三崎まぐろ希少部位のフライと
パルメザンチーズポテトの盛合せ
- ・若鶏のトロピカルBBQロースト
- ・かながわブランド“湘南ポーク”のステーキ
葱塩レモンソース
- ・こだわりベーコンと大蒜の芽のガーリックピラフ
- ・石臼挽き蕎麦
- ・デザート&フルーツ

ご提供スタイル

【大皿（着席）】

大皿に盛ったお料理をテーブルへお届けします。
ターンテーブルで皆様で取り分けてお召し上がりください。

お一人様 **10,000円**

（お料理・飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込）

- ・カラフル野菜とスチームチキンの
ペイザンヌ風サラダ
- ・三崎まぐろのカルパッチョ
山葵ドレッシング 有機ベビーリーフ添え
- ・カレー香る大海老と帆立のフリット
- ・三崎港より入荷の鮮魚を使った一皿
- ・国産牛のステーキ 自家製和風ソース
- ・完熟トマトの冷製パスタ 生ハムを添えて
- ・本日のデザート

飲み放題アイテム

下記10種が飲み放題

※ラストオーダーはご宴席終了10分前となります

Alcohol

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー(ハイボール)
- ワイン(赤・白)
- レモンサワー

Soft Drink

- パイナップルジュース
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

各種オプション ■ 飲み放題アイテム追加

- ・日本酒 お一人様 500円
- ・ノンアルコールビール お一人様 500円

■ ご宴席時間延長

- ・30分延長 お一人様 1,000円追加
- ・1時間延長 お一人様 2,000円追加