

ブッフェ 立食／着席

洗礼された味わいと豊富なバリエーションが
魅力の洋食ブッフェ

料 金 PLAN	¥8,000	¥9,000
	¥11,000	¥13,000

※ブッフェは20名様より承ります。

メニュー例（¥11,000）

シェフおすすめの一品/アイスバインテリーヌ/マルミタコ風
シーフードマリネ/合鴨のパストラミ風/やわらか蒸し鶏のレモ
ンマリネサラダ/スモークサーモンサンドイッチ/サーモンの
レモンペッパー風味/白身魚のフリット ガーリックトマトソース/
海の幸のマルセイユ風ブイヤベース/魚介のパイ包焼き/ラザニ
ア/若鶏のコーンクリーム煮/優とんのロティ/若姫牛のステーキ
ジャポネーズソース/クラブミートピザ/ホテル特製カレー/
ペンネカルボナーラ/揚げ物盛り合わせ/デザート

※環境にやさしい飼料で育ち、上品な甘さと柔らかな食感が特徴です。



洋食コース

落ち着いた空間で、贅沢な時間と共に
心に残るおもてなしを。

料 金 PLAN	¥9,000	¥11,000
	¥13,000	

※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例（¥13,000）

グラブラックス
鮮魚のカルパッチョ
ホテル特製コンソメスープ
的鯛のディアブル サフランクリームソース
国産牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え
パン
デザート
珈琲



卓盛り料理

一皿一皿に盛り付けられた
色とりどりの料理たち。
華やかでスムーズな卓食スタイルを。

料 金 PLAN	¥8,000	¥9,000
	¥11,000	¥13,000

※卓盛り料理は10名様より承ります。

メニュー例（¥8,000）

プロヴァンス風豚肉のパテ/ソフトスモーク
サーモン/洋風棒棒鶏/ポークシチュートマト
/白身魚のバジルオイル焼き ケッカーソース/
豚ロース肉のロースト 温野菜添え/ジャンバ
ラヤ/デザート/珈琲



和食コース

旬の素材を巧みにあしらった目にも美しい会席料理。
季節の移ろいを感じながら、趣向を凝らした
一品一品を心ゆくまでお楽しみください。

料 金 PLAN	¥11,000	¥13,000

※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例（¥11,000）

前 菜：季節の前菜盛り合わせ 旬魚柚香焼き
お造り：お造り二種盛り
凌 ぎ：茶碗蒸し
煮 物：鴨つみれ 里芋 筍 等
揚 物：真薯香煎揚げと旬菜の揚げ出し
食 事：ちりめんじゃこ御飯 香の物 味噌椀
水菓子：季節の果物

オプションメニュー

※ご予約状況によりご用意できない場合がございます。予めご了承ください。



おすすめ

シェフライブ

パルミジャーノ・レジャーノチーズ生パスタ(20人前～) ¥970(1人前)

- ・国産牛サーロインのローストビーフ ¥145,200 (40人前)
- ・若姫牛サーロインのローストビーフ ¥66,550 (40人前)
- ・箱根山麓豚の骨付きもも肉のロースト ¥42,350 (40人前)
- ・国産牛フィレの鉄板焼き ¥3,880 (1人前)
- ・牛鉄板焼き(牛脂注入加工肉使用) ¥1,460 (1人前)

デザート

- ・デザートコーナー ¥29,040 (30～40人前)
- ・フルーツスクエアケーキ ¥29,040 (30～40人前)
(30cm×40cm フルーツは季節により変更となります)



お寿司

- ・にぎり寿司模擬店 ¥35,000 (職人1名)
- ・にぎり寿司 ¥2,060 (1人前)
- ・にぎり寿司(桶又は板) ¥15,730 (8人前)

※にぎり寿司模擬店は50名からとなります。
51人前以上は職人1名追加となります。



和食メニュー

- ・和食おつまみ盛り合わせ ¥12,100 (10人前より)
(焼魚 揚物 蒲鉾 玉子焼き等)
- ・おでん ¥18,150 (15人前より)
- ・お造り盛り合わせ(大皿又は舟盛り) ¥18,150 (10人前より)
- ・米沢豚しゃぶしゃぶ ¥18,150 (10人前より)
- ・米沢牛しゃぶしゃぶ 時価
- ・小鉢 ¥490 (1人前)
- ・なめこ卸しそば ¥610 (1人前)
(冷又は温)
- ・蟹茶碗蒸し ¥850 (1人前)
- ・季節のあら汁 ¥850 (1人前)
- ・炊き込みご飯 ¥970 (1人前)
- ・勘八のあら煮 ¥1,210 (1人前)
- ・小鰻丼 ¥1,210 (1人前)
- ・天婦羅(3種) ¥1,460 (1人前)

※その他ご予算に合わせて承ります。

フリードリンクメニュー(2時間飲み放題)

ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・ワイン(赤・白・スパークリング)
カクテル(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ・ミモザほか10種類)
コカコーラ・ジンジャーエール・100%オレンジ・ウーロン茶

◆追加オプション 日本酒 お一人様 ¥800

集合写真 1ポーズ¥22,000 焼増し(2Lサイズ)1枚につき¥1,650
集合写真撮影データ(1カット) ¥33,000

花束・卓上装花 花束 ¥5,500～ 卓上装花 ¥3,300～
壺花 ¥22,000～

ご宴席延長料金(30分につき) お一人様 ¥550

～ 出張宴会もお気軽にご相談ください ～

※各プランには料理・飲料・宴席料・税金・サービス料が含まれております。 ※各プランともパーティーは2時間とさせていただきます。 ※ご利用日の1週間前までにご予約願います。 ※メニューは一例です。季節、仕入れの状況により内容が異なります。 ※その他、ご予算に合わせたメニューも承ります。※写真はイメージです。