

企業様・団体様・個人グループのお客様大歓迎

# 冬の宴会プラン

乾杯から2時間  
飲み放題付き！

- ビール
- 日本酒
- ウイスキー
- 焼酎(芋、麦)
- サワー
- ワイン
- カクテル
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク



色とりどりに美しく、季節ならではの味覚を味わう

## 8,000円【9品】旬彩・和洋美膳コース(銘々盛り)

- 冬の彩り先付け4種
- 刺身3種盛り合わせ
- 蕪のポタージュ
- 寒ブリの照り焼き
- 車海老とムール貝の白ワイン蒸し
- 牛ロースのタリアータ 和風ソース
- 炊き込み御飯と香の物
- お吸い物
- デザート盛り合わせ

## 9,000円【9品】旬彩・和洋美膳「華」コース

- より鮮やかで贅沢に、お肉料理は  
上越ブランド「くびき牛」にグレードアップいたします



みんなでわいわい楽しむ冬のパーティメニュー

## 7,000円【8品】洋食満彩コース(大皿料理&銘々盛り)

- アミューズ4種
- 冬野菜のシーザーサラダ
- 冬野菜のムニエル ほうれん草のクリームソース
- 若鶏の香草ロースト 温野菜添え
- 豚肩ロースのグリル ポルチーニソース
- ズワイガニのトマトクリームパスタ
- フォカッチャ
- パンナコッタ ベリーソース



リーズナブルに楽しむ 冬鍋付きの季節限定コース

## 6,500円【7品】大皿料理コース

- アミューズ3種
- コシヒカリのブランマンジェ
- 冬野菜のシーザーサラダ
- 寒ブリの照り焼き
- 海鮮と鶏肉の鍋仕立て
- 雑炊
- パンナコッタ ベリーソース

### 選べるオプション

(30名様以上限定)

- デザートビュッフェ
- チョコレートファウンテン

価格はお問い合わせください



### 【無料】マイクロバスで送迎いたします

宴会プラン予約時に併せてお申し付けください  
2次会会場までのお送りもいたします



【宴会プランについて】※6名様より承ります、2営業日前までにご予約ください ※価格は全てお一人様あたり、税込み表記です  
※食物アレルギーのある方は予約時にご相談ください ※写真はイメージです  
※仕入れの状況により食材やメニューが変更になる場合がございます ※プラン対象期間は2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)です