



ロブション・シェ松尾出身の二戸シェフが手掛けるお料理と美しいテーブルコーディネートを、お手頃価格で

※写真はすべてイメージです



6,480Yen Menu / お1人様

フリードリンク付き

Finger Food

- ・フランス産鴨肉とポテトのサラダ
- ・プチトマトのブルーチーズファルシー
- ・ズワイガニのクレープ包み サフランマヨネーズソース
- ・クロワッサンサンドウィッチ

華hana SUSHI

- ・漬けマグロSUSHI
- ・穴子の照り焼きSUSHI

Cold Dish

- ・冷製ローストビーフと和野菜のサラダ仕立て
- ・真鯛のカルパッチョ ワサビドレッシングソース
- ・スペイン産生ハムとフルーツの盛り合わせ
- ・地鶏のスチームコンフィー ケイジャンスパイス風味

Hot Dish

- ・牛肉の赤ワイン煮込み 温野菜添え
- ・有頭海老と鮮魚のソテー ソースクリュスタッセ
- ・もち豚ロースト ローズマリーとガーリックの香り
- ・サフラン風味のシェルフィッシュピラフ

Sweets

- ・季節のおすすめスイーツ
- ・バイクドスイーツ盛り合わせ

4,320円・5,400円・7,560円・8,640円の懇親会プランもございます。

詳しいメニュー内容はお問い合わせください。

全てのプランに「フリードリンクベーシックプラン」(2時間までの飲み放題)が含まれます

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・芋焼酎・麦焼酎・ハイボール・オレンジジュース・ウーロン茶・ミネラルウォーター

プラス600円で「フリードリンクプレミアムプラン」にグレードアップいたします

【ベーシックプランのドリンク】+スパークリングワイン(乾杯分)・カシスオレンジ・カシスウーロン・キール・ジントニック・自家製ハーブスパークリング(ノンアルコール)

パーティープラン以外にもご予算やご要望に合わせたプランをお作りしますのでお気軽にご相談ください

※価格は全て税込表記です

※パーティープランは30名様以上で承ります

※メニューはサンプルです

季節やお集まりの趣旨、ゲストの男女比や年齢層により、その都度メニューをお作りします

※料金にはお料理・お飲物・テーブルコーディネート、

カトラリー一式・スタッフ人件費・運搬費の全てが含まれます

※ご予約は7日前までに、数量変更は5日前までにご連絡ください