

ドリンクメニュー (税・サ込)

各会場にドリンクコーナーを設置いたします。着席正餐スタイルの場合は、お席にて係にお申し付けください。ビュッフェスタイルの場合は、ドリンクコーナーにてお好みのアイテムをお取りいただきます。ウエルカムドリンクは、開宴の30分前からのご提供となります。(お一人様1杯) フリードリンクアイテムは、乾杯時から閉会までのご提供となります。

フリードリンク	ドリンクアイテム
ランチ限定 ¥2000/2時間	ウエルカムドリンク1杯・瓶ビール・ワイン・ウーロン茶・オレンジジュース
¥3,000/2時間	<基本アイテム>ウエルカムドリンク1杯・瓶ビール・ワイン・スコッチウイスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール
¥3,500/2時間	<上記基本アイテム>+乾杯用スパークリングワイン1杯 または、<上記基本アイテム>+日本酒・おすすめカクテル3種
¥4,000/2時間	<上記基本アイテム>+乾杯用シャンパン1杯 さらに、日本酒・おすすめカクテル3種
¥5,000/2時間	ウエルカムドリンク1杯・乾杯用シャンパン1杯・瓶ビール・ワイン・スコッチウイスキー・焼酎・日本酒・おまかせカクテル3種・ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・クランベリージュース・コーカコーラ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール
ソフトドリンクのみ ¥1,030/2時間	ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース
ショートクルーズ中 ¥1,550 (45分~60分)	ビール・ワイン・スコッチウイスキー・おまかせカクテル3種・ウーロン茶・オレンジジュース

ドリンク	
ウエルカム ドリンク ¥520	お一人様:1杯のご提供となっております。 陸上または船内にてお待ち合わせ中にご提供いたします。 内容:アルコール1種(季節のカクテルまたは食前酒)、ソフトドリンク1種
乾杯酒	+ ¥520:スパークリングワイン + ¥1,030:シャンパン
ワイン	グラスワイン: ¥800~ ¥1450 白ワイン:ボトル ¥5000~ ¥11500 赤ワイン:ボトル ¥5000~ ¥43700
生ビール (樽売り)	7リットルまたは15リットルでの販売となります。 (詳しくはお尋ねください)
単品販売	ウイスキー ¥900~ ¥2600 ビール キリンラガー 小ビン ¥750 中ビン ¥950 キリンフリー ¥650(ノンアルコール) カクテル各種 ¥1000~ ¥1300 ノンアルコールカクテル 各種 ¥900~ ¥1100 ソフトドリンク各種 ¥600~ ¥700 ミネラルウォーター ¥700~

- ◆パーティーのご趣旨やメニューに合わせて、お飲物の選定が可能です。ソムリエともご相談させていただきます。
- ◆お飲物のお持込につきましては、担当者にご相談ください。
- ◆ご予算に応じて、アイテムの変更が可能です。お気軽にお問い合わせください。

フレンチコース料理 イメージ

* ワインは料理に含まれておりません。
* 税金・サービス料込

＜ランチコース料理 ¥5,000 参考メニュー＞
自家製スモークサーモンのムース、クレープ包み
フレッシュトマトのクーリー

ウニのフラン、コンソメ添え

牛リブロース肉のパイ包み焼き、マッシュルームソース

デザート

コーヒー



＜コース料理 ¥8,000 参考メニュー＞

自家製スモークサーモンのムース、クレープ巻き
フレッシュトマトのクーリー

本日のスープ

鮮魚のポワレとオマール海老の焼きリゾット

ソースブルブラン

牛フィレ肉のステーキフォアグラ添え ロッシーニ風

デザート

コーヒー



＜コース料理 ¥10,000 参考メニュー＞

緑のグラデーションズワイ蟹のアボカド包み

グリーンピースのフラン

フォアグラ添え トリュフコンソメソース

オマール海老と魚介のピヤベース

フランス・ニースより持ち帰ったレシピで

国産牛フィレ肉のステーキ シェリーヴィネガーソース

デザート

コーヒー



コース料理(¥13,000)

メニュー内容につきましては、お打合せの上ご提案させていただきます。

◆ランチタイム メニュー 前菜・スープ・メイン(魚または肉)・デザート・コーヒー・パン
料理は4皿(約70分)のご提供となります。

◆ディナータイム メニュー 前菜(冷製)・スープまたは前菜(温製)・魚介料理・肉料理・デザート・
コーヒー・パン 料理は5皿(約90分)のご提供となります。

◆当日のメニューを事前にご提示することもできます。

◆アレルギー・宗教上・お子様など、特別なお料理をご手配することができます。お気軽にセールス担当まで
お申し付けください。

◆写真はイメージです。

<ランチタイム限定>ビュッフェスタイル(¥4,500)

【冷製】

- 自家製スモークサーモン
- 鮮魚のたたきサラダ
- 3種のブルスケッタ(サラミ・生ハム・カプレーゼ)
- サンドウィッチ
- 巻き寿司の盛り合わせ
- デザート2種
- コーヒー・ティー

【温製】

- 本日のピцца
- 鶏のから揚げ、甘酢あんかけ
- イカのグリル、2種のソース
- 中華風ロールキャベツ
- 低温ローストポーク、塩ネギソース、温野菜添え
- 牛肉のグリル、シャリピアンソース
- 本日のパスタ
- 五目チャーハン

ビュッフェスタイル(¥6,000)

【冷製】

- 自家製スモークサーモン
- 鮮魚のカルパッチョ
- シーフードマリネサラダ
- 3種のブルスケッタ
- サンドウィッチ
- 巻き寿司の盛り合わせ
- デザート3種
- コーヒー・ティー

【温製】

- 本日のピцца
- 鶏の唐揚げ、甘酢あんかけ
- イカのグリル、2種のソース
- 中華風ロールキャベツ
- カニと鮮魚のムース、クレープ包み
- ローストビーフ
- 本日のパスタ
- 五目チャーハン
- かき揚げそば

ビュッフェスタイル(¥8,000)

【冷製】

- 自家製スモークサーモン
- 鮮魚のカルパッチョ
- シーフードマリネサラダ
- 士幌ポテトサラダに3種のハムの盛り合わせ
- チーズカナッペ
- 握り寿司の盛り合わせ
- デザート3種
- フルーツピンチョス
- コーヒー・ティー

【温製】

- 本日のピцца
- 鶏のから揚げ、甘酢あんかけ
- 帆立貝とイカのソテー、2種のソース
- 中華風ロールキャベツ
- 仔牛肉のカツレツ、コルドンブルー
- ローストビーフ
- 本日のパスタ
- 五目チャーハン
- かき揚げそば

ビュッフェスタイル(¥10,000)

【冷製】

- 自家製スモークサーモン
- 産地直送 鮮魚のカルパッチョ
- 鮮魚のたたきサラダ
- スペインの生ハムと取り合わせ野菜の軽いマリネ
- フィンガーフード 5種
- 握り寿司盛り合わせ
- デザート3種
- フルーツピンチョス
- コーヒー・ティー

【温製】

- 本日のピцца
- 海老の天ぷら
- イカのグリル、2種のソース
- 洋風茶碗蒸し、フォアグラ添え、コンソメソース
- 宮崎地鶏もも肉、レモン風味
- 牛フィレ肉のステーキ
- 本日のパスタ
- シーフードピラフ
- かき揚げそば

ビュッフェスタイル(¥13,000)

メニュー内容につきましては、お打合せの上ご提案させていただきます。

◆特別メニューの対応が可能ですので、事前にご相談ください。(宗教上の特別アレンジ・アレルギー・低カロリー・特別食)
◆メニュー内容は、季節・趣旨・年齢層を考慮し事前にご提示することもできます。お気軽にお尋ねください。



◆ビュッフェスタイルの場合
開演時：冷製・オードブル
開演後：温製・魚・肉
食事後：デザート・コーヒー

一般的には1時間前後です。
別途料金にて
寿司屋台の手配
そば屋台の手配
なども可能です。

当日のメニューを事前にご提示することも可能です。



他、料理のランクによって
ローストビーフ
大鯛の塩釜焼き
など、
カッティングサービス
を行います。



◆ビュッフェ料理は、食べ放題メニューではございません。
一部メニューを除き、出し切りの分量となりますので、
予めご了承ください。



PARTY MENU ビュッフェスタイル 料理イメージ



* パエリア



* 握り寿司



* チーズ各種



* 料理台のイメージ



* 帆立貝とアスパラのソテー
* 牛肉のステーキ



* シーフードの冷製カッペリーニ



* 牛ホホ肉の煮込み



* そば

◆ビュッフェ料理は、食べ放題メニューではございません。
一部メニューを除き、出し切りの分量となりますので、
予めご了承ください。



* 大鯛の塩釜 (¥850/1名)
50名様分より



* 大鯛のグリル
(¥850/1名)
50名様分より



【陸上のみ】グリル料理(ステーキ)
¥1100~/1名
肉の部位によって異なる



* 骨付豚もも肉の丸ごと
ロースト (¥850/1名)
70名様より



* 生ハムのカッティング



* ローストビーフ (¥1,000/1名~)



* 寿司職人によるにぎり寿司
(¥1600/1名~ネタにより)

* 専門業者による、まぐろ解体ショー(20万円~)
写真は約100名分(約30万円+諸費用)、さしみと鉄火丼にて
お楽しみいただきました。曜日・時間制限あり



* 鮮魚の舟盛り
(酒樽はディスプレイ用)

◆ビュッフェ料理は、食べ放題メニューではございません。
一部メニューを除き、出し切りの分量となりますので、
予めご了承ください。

PARTY MENU フィンガーフード 料理イメージ

商品発表会・展示会など
食事の時間が少ないパーティー、海外からの
お客様をお呼びする場合、カクテルパーティーに
は最適の提供方法です。



◆ビュッフェ料理は、食べ放題メニューではございません。
一部メニューを除き出し切りの分量となりますので、予めご了
承ください。

PARTY MENU デザート・オリジナルケーキ・カクテル



指定製品を使ったオリジナルカクテル



自家製パウンドケーキ(レモン・抹茶) 予約販売 ¥2,160(1本)



新商品のオリジナルカクテル



海をイメージした
オリジナルカクテル



- ご指定のロゴを使ったもの、材料・食材を使用したものなど。
- * 大型ケーキ(ロゴマーク入り)
 - * イメージカクテル
 - * オリジナルデザート

◆ビュッフェ料理は、食べ放題メニューではございません。
一部メニューを除き出し切りの分量となりますので、予めご了承ください。