

# 秋のみのり プラン

えらべる特典！

ご利用時間 30分延長  
日本酒飲み放題を追加  
(ひやのみ)  
映写機材一式

30名様以上のご利用で上記特典より1点  
プレゼントいたします。

ご利用時間 2時間

20名様より承ります

2023.9月1日(金) ~ 2023.11月30日(木)

※延長の場合は、30分につきお一人様プラス550円(税込)となります。  
※お料理を個人盛でご希望の場合は、お一人様につき330円(税込)にてお承り致します。  
ご希望の際はご予約時に申し付けください。  
※アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合、弊社指定のアレルギーカルテにご記入いただき  
1週間前までにご提出ください。ご提出なき場合は対応致しかねますので、予めご了承ください。



おすすめ

お一人様  
**5,500円**  
プラン(税込)

〈冷製お料理〉

- ・鯛のカルパッチョ 柑橘ドレッシング
- ・チキンの春巻き カレー風味
- ・炊き込みご飯
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・茶碗蒸し
- ・サーモンの照り焼き
- ・牛フィレ肉と角切り野菜のソテー  
ジンジャーソース
- ・チキンときのこのアヒージョ バゲット添え

## 同窓会・OB会プラン

20名様よりご予約を承ります。  
お料理は秋のみのりプランよりお選びください。

【特典】

- ①ご利用時間 30分延長
- ②映写機材一式
- ③ネームケース無料貸出

■さらに30名様以上のご利用で下記特典もご用意しております■

- ①幹事様1名様無料



※写真はイメージです。

## オプションメニュー



握り寿司に  
アップグレード  
お一人様  
**660円**  
(税込)



お肉料理の  
アップグレード  
お一人様  
**660円**  
(税込)



※デミタスコffeeでの  
ご提供となります。  
※コーナー提供でのセルフ  
サービスとなります。  
食後の  
コーヒー  
お一人様  
**330円**  
(税込)



お一人様 **4,400円**プラン(税込)

※オンテール形式またはビュッフェ形式よりお選びいただけます

〈冷製お料理〉

- ・オードブルバリエーション
- ・太巻き寿司
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・麻婆豆腐
- ・白身魚のフリット マヨネーズ和え
- ・薄切り国産牛肉のソテー みぞれ和風ソース
- ・豚肉のチーズ入りじゃがいも包み焼き トマトソース



お一人様 **6,600円**プラン(税込)

〈冷製お料理〉

- ・旬食材の先付 秋の装い
- ・刺身の盛り合わせ
- ・握り寿司
- ・季節のフルーツ

〈温製お料理〉

- ・季節の炊き合わせ
- ・アクアパッツァ
- ・牛フィレ肉のソテーと旬野菜 和風ソース
- ・芋豚肉と秋茄子のオープン焼き 生姜醤油



## フリードリンクプラン

\*2時間飲み放題

アルコール付ドリンクプラン 2,200円(税込)

瓶ビール(キリン)、焼酎(麦・芋)、ワイン(白、赤)、  
ウイスキー、果実酒、ノンアルコールビール、  
ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース

ドリンクオプション：プラス 550円(税込)「日本酒(燗・ひや)」  
プラス 1,100円(税込)「日本酒(燗・ひや)・冷酒」

ソフトドリンクプラン 1,100円(税込)

ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、  
グレープフルーツ ジュース、コーラ、ジンジャーエール

※写真はイメージです。