

夏の宴 爽快プラン

えんそうかい

夏の宴爽快プラン特典 映写機材一式貸出

ご利用時間2時間

20名様より承ります

※夏の宴爽快プラン(お料理・お飲物セット)をご利用の30名様以上の団体様が対象となります。

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

※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550円(税込)にて承ります。当日の予約状況により、お受けできない場合もございます。

※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いたしかねますので、予めご了承ください。

※20名様を下回る場合は、室料が発生いたします(15名様以下の場合、15名様分のご宴会料金+室料を頂戴いたします)。



おすすめ

お一人様
6,000円
プラン
(税込)

〈冷製お料理〉

- ・冷製ショートパスタ
- ・ハマチのカルパッチョ 和風ドレッシング
- ・炊き込み鯛めし
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・チキン、大葉、チーズの春巻き
- ・白身魚のロティ 柑橘ソース
- ・牛フィレ肉と夏野菜のカレー風味ソテー
- ・豚肉のビール煮込み

同窓会・OB会プラン

30名様よりご予約を承ります。
お料理は夏の宴爽快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映写機材一式貸出
- ③ネームケース無料貸出

※夏の宴爽快プラン特典との併用は出来かねます。



※写真はイメージです。天候・仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございます。

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)



※デミタスコーヒーを
セルフサービスで
ご提供となります。

食後の
コーヒー
お一人様
330円
(税込)



お一人様 5,000円プラン(税込)

※オンテーブ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〉

- ・旬食材の先付 夏の装い
- ・マグロのマリネとミニトマトのサラダ イタリアンドレッシング
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・白身魚の酒蒸し オクラおろしポン酢
- ・牛肉と野菜の甘辛ソテー
- ・ガーリックシュリンプフリット
- ・鶏もも肉の黒酢揚げ
- ・夏のご飯料理



お一人様 7,000円プラン(税込)

〈冷製お料理〉

- ・旬食材の先付 夏の装い
- ・お造り盛り合わせ
- ・握り寿司
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・海老団子の揚げ物
- ・白身魚と夏野菜のワイン蒸し
- ・牛フィレ肉のポアレ 和風ソース
- ・豚バラ肉のトマトチーズ巻き 照り焼きソース



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 2,500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

・アルコール付ドリンクプラン+日本酒(燗・ひや) 2,800円(税込)

・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。