

忘新年会 プラン

忘新年会特典 映写機材一式

ご利用時間2時間

20名様より承ります

※忘新年会プラン（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1月1日～1月3日までの3日間は、お一人様1,000円（税込）のお正月料金が発生いたします。

2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

※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）にてお承りいたします。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名様以下の場合は、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〉
・あぶりサーモンとかぶらのサラダ仕立て
イタリアンソース
・鶏肉と白菜、塩昆布の中華和え
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・豆腐のひき肉餡かけ
・鱈の照り焼き
・牛フィレ肉と角切り野菜のソテー
ガーリックペッパーソース
・海老ときのこのアヒージョ バゲット添え
・ベーコンとほうれん草のパスタグラタン

同窓会・OB会プラン

30名様よりご予約を承ります。
お料理は忘新年会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

※忘新年会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）



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〉
・プチオードブル
・スモーク鴨と冬大根のサラダ 柑橘ドレッシング
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・茶碗蒸し
・ビーフストロガノフ
・白身魚のロティ 地中海風
・海老マヨネーズ
・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 秋の装い
・刺身の盛り合わせ
・握り寿司
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・海老しんじょ みぞれ碗
・秋サーモンのロティ 生姜ソース
・牛フィレ肉のポアレ 和風ソース
・芋豚とキノコの香草ホイル包み焼き



フリースタイルプラン *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（麒麟）、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。