

新年会プラン

2026.1.1~2026.1.31

Buffet : ¥7,200~

Tableshare : ¥7,700~

Course : ¥8,500~



Style

新たな門出を祝う新年会に。
皆様に賑やかに楽しめる大皿料理から、落ち着いた雰囲気のコース料理まで。
お好みのスタイルでお楽しみください。



Buffet -ビュッフェ-

Plan A(11品) ¥7,200
Plan B(13品) ¥8,000



Course -コース-

Plan A(7品) ¥8,500
Plan B(8品) ¥10,000



Table share -卓盛-

Plan A(9品) ¥7,700
Plan B(10品) ¥8,500

【information】

- ・料理メニューは変更になる場合がございます。予めご了承ください。
- ・日程毎に最低保証額を設定しております。詳細はお問合せください。
- ・写真はイメージです。



Drink

瓶ビール・焼酎・ワイン・ウイスキー・梅酒
レモンサワー・サングリア(ホット/アイス)

烏龍茶・オレンジ・ピンクグレープフルーツ
コーラ・ジンジャーエール・レモンスカッシュ
レモネード(ホット/アイス)・モクテル

etc.

Buffet

ビュッフェ A (11品) ¥7,200

水牛のカプレーゼ
フライドシュリンプ
プロシュート盛り合わせ

寒ブリの香草マリネ
鴨とドフィノワーズ サラダ仕立て

チキンと根菜のチーズフォンデュ
白身魚のアクアパッツァ

糸島豚のキャラメリゼ 林檎の赤ワインソース

本日のパスタ

シュー・オ・セサミ
季節のフルーツ

ビュッフェ B (13品) ¥8,000

キャビアとブリニ
フライドシュリンプ
プロシュート盛り合わせ

寒ブリの香草マリネ
鴨とドフィノワーズ サラダ仕立て

チキンと根菜のチーズフォンデュ

真鯛のアクアパッツァ
プライムビーフのキャラメリゼ

和牛のちらし寿司
本日のパスタ

シュー・オ・セサミ/季節のフルーツ
ホワイトチョコのムース



Course

コース A (7品) ¥8,500

合鴨と蕪

ずわい蟹とクレソンのサラダ仕立て

炭火焼きした穴子のフラン 青海苔

ブレッド

鱈のコンフィ

プライムビーフの昆布× 燻製人参のクレマ

ホワイトチョコと木の実のムース

コース B (8品) ¥10,000

オシェトラキャビア

ずわい蟹とクレソンのサラダ仕立て

炭火焼きした穴子のフラン 青海苔

牛カルビの赤ワインリゾット

ブレッド

真鯛のコンフィ 冬芋のビシソワーズ

和牛の昆布× 燻製人参のクレマ

ホワイトチョコと木の実のムース



Table share

卓盛 A (9品) ¥7,700

洋野菜のぬか漬け
小魚のスモーク
レバーパテ

ドフィノワーズ サラダ仕立て
季節食材のチーズフォンデュ

糸島豚のキャラメリゼ

和牛のちらし寿司

シュー・オ・セサミ
季節のフルーツ

卓盛 B (10品) ¥8,500

洋野菜のぬか漬け
小魚のスモーク
レバーパテ

ドフィノワーズ サラダ仕立て
季節食材のチーズフォンデュ

真鯛のアクアパッツァ
プライムビーフのキャラメリゼ

和牛のちらし寿司

シュー・オ・セサミ
季節のフルーツ

