

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。

皆様で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ことがあります。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・サンゴリア(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

水牛のカブレーゼ
フライドシュリンプ
プロシュー盛り合わせ

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
白身魚のアクアパツツア

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

真鯛のアクアパツツア
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〆 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

和牛の昆布〆 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

