

## Standard Plan

### Appetizer

---

生ハム盛合せ

Assorted Prosciutto

魚介のアンショワマリネ

Marinated Seafood Olive and Anchovy Flavor

スパニッシュオムレツとシュリンプカクテルのピンチョス

Spanish Omlet and Shrimp Cocktail Pintxos

### Salad

---

チキンとアボカドのコブサラダ

Cobb Salad - Chicken, Avocado, Cheese, Tomatoes and Bacon

### Pasta

---

本日のパスタ

Today's Pasta

### Seafood Plate

---

マヒマヒのグリル パセリバターソース

Grilled Mahi Mahi Fillet with Parsley Butter Sauce

### Meat Plate

---

US産ビーフのチャップステーキ

US Beef Chopped Steak

チキンディアブロ

Roasted Chicken with Diabla Sauce

### Dessert

---

焼菓子とフルーツの盛合せ

Assorted Desserts and Fruits

¥4,000 税込

## High-Grade Plan

### Appetizer

---

生ハム盛合せ

Assorted Prosciutto

カキフライ タルタルソース添え

Fried Oyster with Tartar Sauce

スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス

Smoked Salmon and Cream Cheese Pintxos

### Salad

---

チキンとアボカドのコブサラダ

Cobb Salad - Chicken, Avocado, Cheese, Tomatoes and Bacon

### Pasta

---

本日のパスタ

Today's Pasta

### Seafood Plate

---

手長エビのグリル パセリバターソース

Grilled Freshwater Prawns with Parsley Butter Sauce

### Meat Plate

---

US産サーロインのローストビーフ ガーリックバターソース

US Sirloin Roasted Beef with Garlic Butter Sauce

チャタンハーバーオリジナル BBQ スタイル ポークスペアリブ

Chatan Harbor Original BBQ Style Pork Spareribs

### Dessert

---

焼菓子とフルーツの盛合せ

Assorted Desserts and Fruits

¥6,000 税込

## Prime Plan

### Appetizer

---

生ハム盛合せ

Assorted Prosciutto

マグロのタルタル キャビア添え

Tuna Tartar with Caviar

トリュフボール ~ライスコロケットトリュフの香り~

Truffle Balls - Rice Croquette Truffle Flavor

### Salad

---

ヤギチーズと県産ベーコンのシーザーサラダ

Caesar Salad - Crisp Romaine, Goat Cheese, Red Onion,

Olive, Paprika, Croutons and Bacon

Pasta

本日のパスタ  
Today's Pasta

### Seafood Plate

---

シーフードプラッター

~季節の白身魚, 海老, 帆立のグリル イカのフリット添え~

Grilled Seasonal Fish, Shrimp, Scallop and Fried Calamari

### Meat Plate

---

US産サーロインステーキ オリジナルグレービーソース

US Sirloin Steak with Craft Beer Gravy Sauce

ラム肉のグリル 沖縄味噌風味

Okinawa Miso Marinated Grilled Lamb Chops

### Dessert

---

焼菓子とフルーツの盛合せ

Assorted Desserts and Fruits

¥8,000 税込



## Craft Beer

---

本日のビール  
Today's Beer

## Glass of Wine

---

グラスワイン 赤 or 白  
Red or White

## Whisky

---

水割り・ロック・ハイボール  
Whisky (with Water , on the Rocks or Whisky Soda)

## Awamori

---

古龍 (水割り・ロック)  
KORYU (with Water or on the Rocks)

## Cocktail

---

ジントニック Gin & Tonic	ジンバック Gin Buck
モスコミュール Moscow Mule	ラムコーク Rum & Coke
カシスオレンジ Cassis Orange	スクリュードライバー Screw Driver

## Soft Drink

---

コーラ Coke	シークワーサー Shi-kuwa Juice
オレンジ Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale
パイナップル Pineapple Juice	ウーロン茶 Oolong Tea

¥3,000 税込

延長料金 30 分毎 ¥750 税込

## Craft Beer

---

ラガー Lager	ヴァイツェン Weizen
インディアペールエール IPA	
ペールエール Pale Ale	スタウト Stout

---

ノンアルコールビール  
Non Alcoholic Beer

## Glass of Wine

---

グラスワイン 赤 or 白  
Red or White

## Whisky

---

水割り・ロック・ハイボール  
Whisky (with Water , on the Rocks or Whisky Soda)

## Awamori

---

古龍 (水割り・ロック)  
KORYU (with Water or on the Rocks)

## Cocktail

---

ジントニック Gin & Tonic	ジンバック Gin Buck
モスコミュール Moscow Mule	ラムコーク Rum & Coke
カシスオレンジ Cassis Orange	スクリュードライバー Screw Driver

---

## Soft Drink

---

コーラ Coke	シークワサー Shi-kuwa Juice
オレンジ Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale
パイナップル Pineapple Juice	ウーロン茶 Oolong Tea

¥3,500 税込

延長料金 30 分毎 ¥875 税込

# ご宴会ご利用規約

## ご利用人数

- 8名様以上からのご予約受付となります。
- 最大収容人数 90名
- 週末、祝日の貸切は不可となります。

## 予約期日

ご予約の手仕舞いについて

プランの手仕舞い

- ご宴会開催日の6日前

人数の手仕舞い

- ご宴会開催日の4日前

## 取消料金

ご予約後、ご宴会をキャンセルされる場合は、下記取消料金をご請求申し上げます。

宴会の取消料金

- ご宴会開催日の4日前～前日 お料理代金 × 人数の50% + 実費諸費用
- ご宴会開催日の当日 お料理代金 × 人数の100% + 実費諸費用

## お料理数減によるキャンセル料規定

- ご宴会開催日の前日 お料理代金 50% + 実費諸費用
- ご宴会開催日の当日 お料理代金 100% + 実費諸費用

※実費費用とは、料理・室料以外の手配物費用を指し、キャンセルのお申し出日までに

手配が完了している場合、その全額費用、または規定の割合費用が発生する場合がございます。

※期日変更に関しても「変更料」をいただく場合がございます。

※上記、「取消料」、および「変更料」には、規定の税金が加算されます。

