

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ット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

カジキのグリル パセリバターソース

Grilled Sword Fish 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 Diable 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

Banquet / Party Plan Terms and Conditions

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 100名
- 週末、祝日の貸切は不可となります。

Number of Guests

- Reservations for the Party Plan are accepted only for a minimum of eight individuals.
- The maximum capacity for any reservation is one hundred individuals.
- Please be advised that private party reservations may not be accommodated on weekends or holidays.

予約期日

- ご予約手仕舞いについて

プラン内容の手仕舞い

- 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

Reservation Date

- Reservation Deadline for the Banquet

Reservation Deadline for the Party Plan

- Cancellations must be communicated at least six days before the reserved date.

Reservation Deadline for Number of Guests

- Modifications to the number of guests must be notified at least four days prior to the banquet / party plan date.

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

Cancellation Fee

In the event of a cancellation following the confirmation of a reservation, the following fees will apply

Banquet / Party Plan Cancellation Fee

- For cancellations made between one to four days prior to the banquet date, the fee will consist of the food cost multiplied by 50 percent of the number of reserved guests, in addition to any actual expenses incurred.
- For cancellations occurring on the day of the banquet, the fee will include the food cost multiplied by 100 percent of the number of reserved guests, plus actual expenses.

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

Cancellation costs associated with a reduction in dishes prior to the Banquet / Party Plan

- A cancellation made one day prior to the banquet will result in a charge of the food cost multiplied by 50 percent, along with actual expenses.
- Cancellations on the day of the banquet will incur a charge based on the food cost multiplied by 100 percent, in addition to actual expenses.

※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。

Actual expenses

encompass items related to arrangements that are not meals and room charges.

Should arrangements be finalized prior to the date of cancellation, you may be liable for either the full amount or a proportionate share of those expenses.

Please note that a fee for changes may also be assessed in the event of rescheduling.

