



Dinner Party Menu 2021

Appetizer

生ハム盛合せ
Assorted Prosciutto

チキンとキノコのマリネ
Marinated Chicken and Mushroom Balsamico Flavor

スパニッシュオムレツ
Spanish Omlet

Salad

ミックスサラダ・プチトマト・オニオン・人参
ボイルエッグ・チェダーチーズ・クリスピーベーコン・クルトン
Green Vegetables, Tomato, Onion, Carrot,
Boiled Egg, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Crouton

Hot

豚ロースのローストとグリルソーセージ盛合せ
Roasted Pork Loin and Grilled Assorted Sausages with Sourcream

フレッシュムール貝のビール蒸し
Beer Steamed Fresh Mussels

本日のパスタ
Today's Pasta

ハーバー風 ケサディーヤ
Quesadilla Harbor Style

Dessert

焼菓子とフルーツの盛合せ
Assorted Desserts and Fruits

¥3,300 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。



Dinner Party Menu 2021

Appetizer

生ハム盛合せ
Assorted Prosciutto

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail

フライドウィング
Fried Spicy Chicken wings

魚介のアンチョビ マリネ
Anchovy Marinated Seafood

Salad

ミックスサラダ・プチトマト・オニオン・人参
ボイルエッグ・チェダーチーズ・クリスピーベーコン・クルトン
Green Vegetables, Tomato, Onion, Carrot,
Boiled Egg, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Crouton

Hot

ローストビーフ ガーリックバターソース
Roasted Beef with Garlic Butter Sauce

ロブスターテールのバターソース
Pan Fried Atlantic Lobster Tail with Butter Sauce

本日のパスタ
Today's Pasta

チキンディアボロ
Spicy Grilled Chicken

Dessert

焼菓子とフルーツの盛合せ
Assorted Desserts and Fruits

¥4,400 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。



Dinner Party Menu 2021

Appetizer

生ハム盛合せ
Assorted Prosciutto

生春巻き
Sprig Roll

タコとブロッコリー ガルシア風
Pulpo a Feira: Octopus and Broccoli

サラダオーシャン温玉添え
Marinated Seafood with Soft Boiled Eggs

Salad

ミックスサラダ・プチトマト・オニオン・人参・アンショアオリーブ
ボイルエッグ・チェダーチーズ・クリスピーベーコン・クルトン
Green Vegetables, Tomato, Onion, Carrot, Anshore olive,
Boil Eggs, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Crouton

Hot

ローストビーフ ガーリックソース
Roasted Beef with Garlic Sauce

手長海老と白身魚のポワレ ジェノベーゼソース
Grilled Freshwater Prawns and White Fish Fillet in Harb Sauce

魚介入りパスタ
Seafood Pasta

ラム肉のロースト 香草風味
Roasted Lamb with Harb Flavor

Dessert

焼菓子とフルーツの盛合せ
Assorted Desserts and Fruits

¥6,600 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。



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

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

ジンリッキー
Gin Rickey

ジンバック
Gin Buck

ラムコーク
Rum & Coke

モスコミュール
Moscow Mule

スクリュードライバー
Screw Driver

カシスオレンジ
Cassis Orange

ハイボール
Whisky Soda

Soft Drink

コーラ
Coke

コカコーラゼロ
Coca Coke Zero

オレンジ
Orange Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

ルートビア
Root Beer

ウーロン茶
Oolong Tea

¥2,800 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

Glass of Wine

グラスワイン 赤 or 白
Red or White

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

ジンリッキー
Gin Rickey

ジンバック
Gin Buck

ラムコーク
Rum & Coke

モスコミュール
Moscow Mule

スクリュードライバー
Screw Driver

カシスオレンジ
Cassis Orange

ハイボール
Whisky Soda

Soft Drink

コーラ
Coke

コカコーラゼロ
Coca Coke Zero

オレンジ
Orange Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

ルートビア
Root Beer

ウーロン茶
Oolong Tea

¥3,300 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。

