

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

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

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

¥3,800 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

¥5,000 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。

Prime Plan

Appetizer

生ハム盛合せ
Assorted Prosciutto

エビとホタテのタンカンマリネ キャビア添え
TANKAN Marinated Shrimp and Scallop with Caviar

トリュフボール ~ライスコロケットリュフの香り~
Truffle Balls - Rice Croquette Truffle Flavor

Salad

ロメインレタスとヤギチーズのシーザーサラダ
Caesar Salad - Crisp Romaine, Goat Cheese, Croutons and Bacon

Pasta

本日のパスタ
Today's Pasta

Seafood Plate

シーフードプлат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産サーロインのローストビーフ オリジナルグレービーソース
US Sirloin Roasted Beef 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

¥7,000 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

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。

