

BUSINESS DINNER PLAN

ご接待プラン

昭和の時代から各界著名人が招かれてきた空間で、専属のシェフとサービススタッフによる特別なおもてなしを。



ご接待プラン ¥27,500

プラン内容 コース料理・乾杯用シャンパン
フリードリンク・会場費(2時間)・消費税

<アミューズ>

蛍鳥賊 フルーツトマト ヴェルガモット

<冷前菜>

明石鯛 新玉葱 露の臺

<温前菜>

河内鴨 カチョカバロ 菜の花

<魚料理>

ヒラメ からすみ 春豆 ハーブ

<肉料理>

神戸牛ヘレ

<デザート>

柑橘 ババ 宇治抹茶

パン

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK

乾杯用シャンパン(お一人様につき一杯)

白:クロペガス ソーヴィニヨン・ブラン

赤:サン・テステフ・ド・カロン・セギュール

ビール

ノンアルコールビール

日本酒(白鶴 超特撰 大吟醸)

焼酎(麦:吉四六/芋:薩摩宝山)

ウイスキー

カクテル各種

ソフトドリンク各種

ご接待プラン ¥18,500

プラン内容 コース料理・乾杯用スパークリングワイン
フリードリンク・会場費(2時間)・消費税

<アミューズ>

蛍鳥賊 フルーツトマト ヴェルガモット

<冷前菜>

明石鯛 新玉葱 露の臺

<温前菜>

河内鴨 カチョカバロ 菜の花

<魚料理>

ヒラメ からすみ 春豆 ハーブ

<肉料理>

神戸牛イチボ

<デザート>

柑橘 ババ 宇治抹茶

パン

コーヒーまたは紅茶

<FREE DRINK>

乾杯用スパークリングワイン(お一人様につき一杯)

ワイン(白・赤)

ビール

ノンアルコールビール

日本酒(白鶴 上撰)

焼酎(麦:吉四六/芋:薩摩宝山)

ウイスキー

カクテル各種

ソフトドリンク各種

ご接待プラン ¥14,000

プラン内容 コース料理・乾杯用スパークリングワイン
フリードリンク・会場費(2時間)・消費税

<冷前菜>

季節の前菜4種盛り合わせ

<温前菜>

カジキマグロの香草パン粉焼き 神戸春トマト

<魚料理>

本日鮮魚の燻製 桜エビ クレソン

<肉料理>

兵庫県産牛モモの炭火焼

<デザート>

ピスタチオブリュレ 日向夏

パン

コーヒーまたは紅茶

<FREE DRINK>

乾杯用スパークリングワイン(お一人様につき一杯)

ワイン(白・赤)

ビール

ノンアルコールビール

日本酒(白鶴 上撰)

焼酎(麦:吉四六/芋:薩摩宝山)

ウイスキー

カクテル各種

ソフトドリンク各種