

LUNCH COURSE PLAN



ランチコースプラン ¥11,000

プラン内容 コース料理・会場費(2時間)・消費税

<前菜>

季節の前菜3種盛り合わせ

<スープ>

旬野菜の自家製スープ

<魚料理>

鱈のパデッラ 蕪 柚子焦がしバター

<肉料理>

神戸牛ランプの炭火焼き ナッツとぶどう

<デザート>

パティシエ特製3種のデザート

パン

コーヒーまたは紅茶

ランチコースプラン ¥7,500

プラン内容 コース料理・会場費(2時間)・消費税

<前菜>

季節の前菜3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

<スープ>

旬野菜の自家製スープ

<肉料理>

えびすもち豚の炭火焼き 苺とピーズ

<デザート>

パティシエ特製3種のデザート

パン

コーヒーまたは紅茶

ランチコースプラン ¥5,500

プラン内容 コース料理・会場費(2時間)・消費税

<前菜>

季節の前菜3種盛り合わせ

<肉料理>

えびすもち豚の炭火焼き 苺とピーズ

<デザート>

パティシエ特製3種のデザート

パン

コーヒーまたは紅茶

※+¥500で旬野菜の自家製スープを追加できます。

LUNCH DRINK PLAN



※プランは皆様揃えていただきますよう、お願いしております。(お子様は除きます)

ONE DRINK ¥800

グラスワイン / グラスビール / グラスノンアルコールビール / ソフトドリンク各種
上記よりお好きなものを1杯お選びいただけます。

FREE DRINK ¥1,500

ソフトドリンク各種

FREE DRINK ¥2,500

ワイン(白・赤) / ビール / ノンアルコールビール / カクテル各種 / ソフトドリンク各種

FREE DRINK ¥3,500

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) / ウィスキー / カクテル各種 / ソフトドリンク各種

FREE DRINK ¥4,500

乾杯用シャンパン(お一人様につき一杯)

ワイン(白:クロベガス 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)

ウィスキー / カクテル各種 / ソフトドリンク各種