DINNER COURSE PLAN

ディナーコースプラン　￥15,500

プラン内容　コース料理・会場費（2 時間）・消費税

＜アミューズ＞
蛍烏賊　フルーツトマト　ヴェルガモット

＜冷前菜＞
明石鯛　新玉葱　蕗の薹

＜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

ディナーコースプラン　￥11,000

プラン内容　コース料理・会場費（2 時間）・消費税

＜冷前菜＞
季節の前菜 5 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

ディナーコースプラン　￥7,500

プラン内容　コース料理・会場費（2 時間）・消費税

＜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

＜メインディッシュ＞
えびすもち豚の炭火焼き

＜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

※+￥500 で旬野菜の自家製スープを追加できます。
※+￥2,000 で『本日鮮魚の燻製』を追加できます。

DINNER 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）

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）
ウィスキー / カクテル各種 / ソフトドリンク各種