

Party Plan

- 2021 1-2 -



※写真はイメージです

— Drink Plan —

■ フリードリンクプラン

上記パーティープランに含まれています

ビール、ワイン(赤・白)
カクテル3種(カンパリ・ジン・カシス) 日本酒、焼酎、ウィスキー
ノンアルコールビール
オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶

【乾杯酒オプション +550yen(税込605yen)】

乾杯用スパークリングワイン 又は 乾杯用スパークリング日本酒

■ ソムリエお任せプラン

4,950 yen~(税込5,445 yen~)

お好みに合わせてソムリエがドリンクをセレクトいたします

- 上記プランはお料理・室料・消費税・サービス料が含まれます
- 会場のご利用時間は2時間です
(30分延長につきお一人様550yen(税別)を頂戴いたします)

— Chef's Italian —

13,200 yen

(税込14,520 yen)

上賀茂野菜のムース キャビア

Vegetable Mousse with Caviar

・艸堂最中

・京鴨のローストと旬の果実

・中トロ鮪と京小蕪

Monaka (Crisp wafers)

Roasted Kyoto Duck with Seasonal Fruits

Tuna with Small turnip

寒鰯のマリネ 梅

Marinated Yellowtail with Plum

香住蟹のリゾット 唐墨

Crab risotto with Bottarga

京丹波路鶏と大黒本しめじのラグー リガトーニ

Rigatoni Ragu sauce with chicken and Mushroom

カマスのフリット ハーブサラダ

Barracuda Frit with Harbsalda

京丹波平井牛のグリル

琴引き浜の塩 まるさわ醤油 もろみ味噌

Grilled Hiral Beef with Kotobikihama Solt ,

Maruwasa Soy Sauce , Moromi Miso

紅玉林檜 バニラアイスクリーム

Apple and Vanilla Ice Cream

パン

Bread

コーヒーもしくは紅茶

Coffee or Tea



- 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます
- お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください
- お料理の内容は季節によって変わることがございます