

Party Plan

- 2020 12-2021 2 -



— Kyoto Cuisine —

13,200 yen

(税込14,520yen)

寒鰯のお造り ポン酢ジュレ

京都美山の汲み上げ湯葉といくら

焼き蓬豆腐と田楽味噌

鮫鱈の天麩羅 京七味塩

Yellowtail“ Otsukuri ”

Kyoto Soy Bean Curd “ Yuba ” and Salmon Roe

Boiled Tofu

Monkfish TENPURA

フォアグラのお寿司仕立て

Sautéed Foie Gras Sushi

鴨饅頭 西京味噌の椀仕立て

Duck Manjyu with Saikyomiso Soup

オマール海老の味噌焼き 九条葱

Oven Baked Lobster with Miso Sauce and Kyoto Green Onion

国産牛ロースの網焼き 熟成醤油 山葵

Grilled Beef Sirloin with Aged Soy sauce and Wasabi

季節のフルーツ

苺大福

ほうじ茶プリン

Seasonal Fruits

Strawberry DAIFUKU

Roasted Green Tea Pudding

コーヒーもしくは紅茶

Coffee or Tea

— 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、

ウイスキー、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

4,950yen～(税込5,445yen～)

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)

■ 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

