

選べる 歓送迎会

選べるからエコでお得。

ご予約の際、各コース毎の品数を、メニューから○印で選び、右下欄に必要事項をご記入の上、ファックスでお送り下さい。

Aコース
3150円 6品

Bコース
4200円 8品

Cコース
5250円 9品

和食・その他

- ・ 刺身盛り込み
- ・ カニ もずく酢
- ・ 煮魚各種
- ・ 焼魚各種
- ・ 海老塩焼き
- ・ 鯨焼
- ・ うにと貝柱の貝焼
- ・ ホタテバター焼
- ・ マグロはらす焼
- ・ 筍木の芽味噌または田楽
- ・ 山海天ぷら盛り
- ・ ミックスフライ
- ・ 鯨竜田揚
- ・ うに入り豪華大茶碗蒸し
- ・ 焼うにぎり
- ・ セイロごはん
- ・ イクラ軍艦巻き
- ・ 海鮮オムレツ
- ・ 海鮮サラダ
- ・ 茄子の肉味噌チーズ焼
- ・ スパゲッティナポリタン
- ・ スパゲッティペペロンチーノ
- ・ マグロメンチカツ
- ・ 海鮮ミートローフ
- ・ デザート各種

昨年から
本格海鮮中華が仲間入りしました。

中華

- ・ 鶏カラ甘酢 (ピリカラ)
- ・ 鳥のから揚げ
- ・ 海鮮の酢豚風
- ・ エビチリソース
- ・ カニ玉甘酢あんかけ
- ・ にんにくの芽の炒め物
- ・ 季節野菜と魚貝の炒め物
- ・ 海老のフルーツソース和え
- ・ 鶏肉と鳥賊のオレンジソース煮
- ・ 鶏肉と鮭のにんにくの芽炒め
- ・ 点心盛り
シュウマイ
海鮮春巻
餃子
- ・ 4種類以上の前菜
チャーシュー
若鶏
海老マヨ
春雨サラダ
- ・ 海鮮中華和え焼そば
- ・ 海鮮五目チャーハン
- ・ 海老入り麻婆豆腐

和食と海鮮中華の組み合わせ、好評です！

5250円コースは

ここからも一品選べます

- ・ 六白黒豚味噌陶板焼
- ・ 熊本産天然霜降り馬刺
- ・ 鮑のクリーム煮(中華)
- ・ 姿揚フカヒレソース
- ・ たらば蟹又は毛蟹
- ・ 小ぶりの吉次焼
- ・ 大海老塩焼
- ・ みんく鯨紅白刺身
- ・ 鮑刺身
- * 上記二品は刺身盛り込みご注文の際、一緒に盛り込まれます。

「何が出るかお楽しみ」

おまかせコース

お一人様**3150**円より

ご注意

お選びいただくお料理一種類ごとに、ご予約人数分です。
**を何人分,##を何人分という選択はできません。

メニューやご予算、何でもご相談ください。
鈴木ひろみ

- * 2~3Fに個室6室、5~6名~50名様
- * 女性におすすめは、大正浪漫風の椅子室(18名様)
- * **最新カラオケ DAM** 2台(無料)要予約
- * Pは店の向かいと裏に12台、夜間駐車できます。
- * **飲み放題**、その他ご宴会のご相談ご予約は、

営業主任 鈴木ひろみへ **22-2851 ax93-3652**

ご予約時記入欄 FAX返送用

御社名: _____

_____ 部 _____ 課

ご担当者 _____

電話番号 _____

ご利用日時 月 日 () 時 分

コース名 () 人数 ()

お一人様総ご予算 _____ 円