

3/1 SUN
↓
5/31 SUN

春の宴会プラン 2026

歓送迎会や
懇親会等に

要予約 1週間前まで/5名様以上



和会席

お一人様
税・サービス料込

¥6,000

(¥4,958税・サ別)

7品

- ◆ 前菜 (もずく酢・海老酒煮・山菜お浸し・竹の子田楽)
- ◆ 造里3点盛り ◆ 山形牛の角煮 桜麴
- ◆ 焼き物 (鱈菜種焼き・ふき味噌・菜の花)
- ◆ 蒸し物 (道明寺・桜あんかけ)
- ◆ ばら吹きちらし寿司 ◆ 抹茶オペラ

6,000円以上の
ご宴会も承ります



洋中会席

お一人様
税・サービス料込

¥5,000

(¥4,132税・サ別)

7品

- ◆ 洋食前菜3種 (サーモンとキャベツのゼリー寄せ・帆立のレモンマリネ・生ハム)
- ◆ 車海老のチリソース煮 ◆ 蛤の中華風茶碗蒸し
- ◆ 鶏むね肉と春野菜の山椒ソース
- ◆ 桜美豚のビール煮 桜麴 ◆ レタス炒飯
- ◆ 苺のミルクレープ 抹茶ホイップ

オプション料理

各種宴会プランに
追加可能です



孟宗汁

お一人様

¥500

(税・サ込)



山菜天麩羅

お一人様

¥800

(税・サ込)

飲み放題

[2時間]

¥2,500 税・サ込

ビール(瓶)・サワー各種・焼酎各種
ウイスキー・ノンアルビール
ワイン(赤/白)・ソフトドリンク各種

¥3,000 税・サ込

ビール(生/瓶)・サワー各種・焼酎各種
ウイスキー・ノンアルビール・日本酒
ワイン(赤/白)・カクテル各種
ソフトドリンク各種



和洋中盛込

お一人様
(税・サ込)

¥4,000

7品

- ◆ ミモレットチーズとベビー帆立のミモザサラダ
- ◆ 造里2点盛り ◆ 海老団子の春色あんかけ
- ◆ 鶏肉とカシューナッツ アスパラガスの辛味炒め
- ◆ 桜美豚のロティ ばんけソース
- ◆ 山菜麦切り ◆ 苺のチョコブラウニー



buffeプラン

お一人様
(税・サ込)

¥4,000

11品

- ◆ ローストビーフ ◆ 鶏軟骨とアスパラガスの塩炒め
- ◆ 五目焼きそば ◆ 造里盛り合わせ
- ◆ 孟宗汁 ◆ デザート盛り合わせ 他5品

*1週間前まで15名様以上でご予約ください

ご予約特典

1泊朝食付き

¥9,000 + 入湯税 ¥150
(税・サ込)

*仕入れによりメニューが変わる場合があります *料金は全て税・サービス料込となっております *写真はイメージです

