

# 春

# の宴 プラン

お弁当スタイルの個食料理と  
飲み放題がセットのカジュアルプラン



ご利用時間  
120分

4名様～

お飲み物・室料・消費税・サービス料も含まれたお得なプラン

おひとりさま **7,000円** フリードリンク付き

販売期間：2022年3月1日（火）から2022年5月31日（火）

## FREE DRINK

120分飲み放題

- ・ビール ・ワイン（赤・白）
- ・ウイスキー ・焼酎（麦、芋）
- ・日本酒 ・ソフトドリンク

## OPTION ご宴会時間にゆとりを！

『ご利用時間延長』オプション  
おひとりさま 30分 500円  
(ドリンク込み)

- 大皿からの取り分け不要の個食スタイル
- ソーシャルディスタンスに配慮したゆとりの配席
- ご利用人数4名様から承ります
- 主体料理(洋・和・中いずれか)+二種(主体以外の三種折衷料理)となります
- ご利用は宴会場(個室)となります

## OPTION ドリンクがさらに充実！

フリードリンクアイテムが  
下記のものに変更となります

『ドリンクグレードアップ』オプション おひとりさま 800円

- ・ビール ・ウイスキー（シーバスリーガル） ・日本酒 ・焼酎（吉四六、富乃宝山）
- ・スパークリングワイン ・ワイン（シャトー・ドラボルド） ・紹興酒
- ・カクテル（ジン、カンパリ、カシス） ・ソフトドリンク

感染拡大防止対策  
全席アクリルパネル設置



【ご案内】 ◎ご出席人数でのご注文をお願いいたします ◎時間延長及び当日人数増加の場合は、別途所定の料金を頂戴いたします。  
◎メニューは一例です。お料理の内容は、季節・仕入れの状況により異なる場合がございます。  
◎記載の料金は消費税・サービス料を含んでおります。

# 洋・和・中三種折衷の個人盛りスタイル

## 洋食主体



### 洋食

- ・トマトとバジルのブルスケッタ & ツナとブラックオリーブのタルティーン
- ・若鶏のポワレ ローズマリー
- ・白身魚のフライ レモン添え
- ・ポークソテー プロヴァンス風

### 和食

- ・鮪、鯖の焼霜造り
- ・メロン、苺 ホイップクリーム

### 中国

- ・鯛のチリソース
- ・五目ちまき

## 和食主体



### 和食

- ・お造り 鮪、鯖の焼霜造り
- ・口代り 桜もち、海老玉子、百合根しぼり、子持ち公魚昆布巻き、むかご真丈
- ・焼物 金目鯛西京焼 焼前 はじかみ
- ・煮物 ぜんまい信田巻きと野菜の炊き合せ

### 洋食

- ・若鶏のポワレ ローズマリー
- ・フルーツ

### 中国

- ・鯛のチリソース
- ・五目ちまき

## 中国主体



### 中国

- ・前菜四種
- ・季節野菜と海鮮炒め
- ・鶏肉と色彩野菜の香味ソース掛け
- ・点心三種

### 洋食

- ・若鶏のポワレ ローズマリー
- ・筍と大豆ミートのラグー & ガーリックライス

### 和食

- ・鮪、鯖の焼霜造り
- ・メロン、苺 ホイップクリーム

## OPTION Menu お料理に彩りを追加

### ●洋食

- ・ビーフステーキ丼 五穀米、彩り野菜 和風シャリアピンソース 800円
- ・シーフードドリア 海老フライ添え 800円



### ●和食

- ・北陸からのお取り寄せ 香の物 600円
- ・握り寿司 南マグロ 赤身・中トロ三貫盛り 1,000円



### ●中国

- ・根三葉と上州ポークの辛し炒め 700円
- ・海老と菜の花の明太子ソース和え 700円



### ●デザート

- ・イチゴのミルフィーユ ピスタチオアイスと共に 1,000円
- ・アルカディア特製 イチゴのショートケーキ 500円

