

料理とフリードリンクのセット価格(500円off)

A+I 6,500円(税・サービス料込)～

A+II 7,000円(税・サービス料込)～

B+I 6,500円(税・サービス料込)～

B+II 7,000円(税・サービス料込)～

※ご予算に応じてメニューを構成致します。

料理 (下記金額を下限とし、ご予算に応じてご用意致します)

A ビュッフェ形式 5,000円(税・サービス料込)～

B 卓盛り形式 5,000円(税・サービス料込)～

C 弁当形式(生物抜き) 4,500円(税・サービス料込)～

飲み物

I フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、麦焼酎(ロック・水割り)、オレンジジュース、ウーロン茶

II フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記I、IIに+500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます

単品価格(税込・サービス料別)

中瓶ビール	・・・600円	オレンジジュース	・・・400円
日本酒(熱燗・ひや)	・・・450円	ウーロン茶	・・・300円
冷 酒	・・・650円	ジンジャーエール	・・・400円
ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・500円	グレープフルーツジュース	・・・400円
麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コカ・コーラ	・・・400円
芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コーヒー(ホット・アイス)	・・・500円
ノンアルコールビール(小瓶)	・・・550円	紅茶(ホット・アイス)	・・・500円

※会場設営+撤去、テーブルクロスは料金に含まれています(音響照明の操作は別途費用が必要です)。

※料理は、実施予定日の10日前の17時までに人数をお知らせください。最終変更は、実施予定日の5日前の17時です。

※ご試食をご希望の場合は、料金の30%offでご用意させていただきます。飲酒が伴う場合は、通常料金をご請求させていただきます。食材の都合上、ご試食予定日の15日前までにご相談ください。

※キャンセル料

実施予定日の11日前まで・・・無料

実施予定日の6～10日前までの場合・・・見積り(予定)金額×50%

(人数が減った場合は対象外ですが、10名を超える減少の場合はご請求させていただきます)

5日前の17時以降～当日までの場合・・・見積り(予定)金額全額(人数が減った場合も同様です)

※お支払いについて

実施予定日の8日前までに総額の半額以上のお振込をお願いします。

請求書到着後8日以内に指定口座にお振込みをお願いします。

※お客様が故意に什器備品等を破損等された場合は、その修理に要した費用または損害額をご請求させていただきます。

※料理の持ち帰りは、原則お断りさせていただきます、万が一、料理等の持ち帰りをされた場合に生じた損害につきましては、一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

※天災地変や食材の不漁や不作など、弊社の責に帰することができない事由により、お決めいただいた内容を変更させざるを得ない場合には、可能な限り予定に近い食材等を用意委するよう努力いたします。しかしながら、お客様のご希望に添えないこととなる場合がございますので、ご了承ください。

※料金は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。



MENU

卓盛り料理 一例
2024年〇月〇日

サーモンのカルパッチョ

海老とキノコのマリネ
サラダ仕立て

玉葱とベーコンのキッシュ

愛媛県産真鯛のヴァプール
シャンパンソース

チキンのソテー 和風ソース

鯛めしと緋のかぶ漬

季節のフルーツ



ビュッフェメニューの一例

<冷 製>

- ・ 紅ズワイとトマトのジュレ
- ・ エビとアボカドのタルタル
- ・ サーモンマリネ
- ・ 鴨スモーク
- ・ 魚介のセビーチェ
- ・ コールミート盛合せ

<サラダ>

- ・ トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・ キノコとベーコンのサラダ

<刺身盛合せorカルパッチョ>

- ・ 愛媛県産真鯛とサーモンのカルパッチョ 柑橘のドレッシング

<温 製>

- ・ 天ぷら盛合せ
- ・ 牛すじ煮込み
- ・ 豚バラ肉角煮
- ・ 鶏もも肉のソテー
- ・ 鶏もも肉のスパイシー煮込み
- ・ 鯛のバブール

<揚げ物>

- ・ 鳥の唐揚げ
- ・ じゃこ天
- ・ 春巻き
- ・ フライドポテト

<ご飯物・パン>

- ・ ピラフ
- ・ サンドイッチ

<デザート>

- ・ フルーツの盛り合わせ
- ・ プチケーキなど

※季節の食材を使用した料理をご用意致します。

悪天候などにより、食材の入荷状況によってメニューを変更させて頂く場合がございます。

予めご了承ください。

飲み物(2時間プラン)

Ⅰ.フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)、麦焼酎(ロック・水割り)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、
オレンジジュース、ウーロン茶

Ⅱ.フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、
芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記Ⅰ.Ⅱに+500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます

屋台のメニュー

2024年8月15日現在

50人以上からお受けいたします

(単位:円 税込)

種 類	一人あたり	最低人数	最低料金 50人分	100名	200名	300名
茶そば	330	× 50人分	16,500	33,000	66,000	99,000
いもたき	715	× 50人分	35,750	71,500	143,000	214,500
豚しゃぶしゃぶ	770	× 50人分	38,500	77,000	154,000	231,000
天ぷら	1,100	× 50人分	55,000	110,000	220,000	330,000
おでん	770	× 50人分	38,500	77,000	154,000	231,000
焼きそば	550	× 50人分	27,500	55,000	110,000	165,000
鶏の鉄板焼き	770	× 50人分	38,500	77,000	154,000	231,000
牛肉ステーキ	2,200	× 50人分	110,000	220,000	440,000	660,000
じゃこ天(鉄板焼き)	330	× 50人分	16,500	33,000	66,000	99,000
鯛めし(生)	1,210	× 50人分	60,500	121,000	242,000	363,000
鯛めし(炊込み)	660	× 50人分	33,000	66,000	132,000	198,000
握り寿司	1,320	× 50人分	66,000	132,000	264,000	396,000
揚げたこ	550	× 50人分	27,500	55,000	110,000	165,000

※別途、サービス料金が10%必要となります
※1宴会で屋台は3種類までとさせていただきます
※料金は予告なく変更する場合がございます