

Party Plan

2019 Autumn



Seasonal Lunch

¥ 3,800

燻製ベーコンと茸のシーザーサラダ

Caesar Salad with Smoked Bacon and Mushrooms

さつまいものポタージュ

ローズマリーの香り

Sweet Potato Potage with Rosemary Flavor

魚介のラグー コンキリエ

Conchiglie with Seafood Ragout

国産鶏モモ肉とインゲンのロースト
イチジクバルサミコソース

Roasted Japanese Chicken with Green Beans
and Fig Balsamic Sauce

ブランマンジェと洋梨のコンポート

Blancmange with Pear Compote

パン

Bread

コーヒーもしくは紅茶

Coffee or Tea

Option Free Drink ¥ 2,000

スパークリングワイン（乾杯酒として）

Sparkling Wine (For Drink Toasting)

ビール

Beer

グラスワイン（赤・白）

Glass Wine (Red · White)

日本酒

Sake

梅酒

Plum Wine

焼酎（麦・芋）

Shochu

ハイボール

Whisky and Soda

カクテル10種

Cocktail 10 Types

ノンアルコールビール

Non Alcohol Beer

ウーロン茶

Oolong Tea

オレンジジュース

Orange Juice

ジンジャーエール

Ginger Ale



■当プランには下記内容が含まれます

(お料理・室料・消費税・サービス料)

This plan is included with meal, venue fee, service fee and tax.

■お料理の内容は季節によって変わることがございます

The menu may change depends on season.

Party Plan

2019 Autumn



Dinner : Classic Course

¥ 8,800

シャインマスカットとブッラータチーズのハーブサラダ

Herb Salad with Shine Muscat and Burrata Cheese

ソフトシェルシュリンプとイベリコ豚のチョリソー

サフランリゾット

Saffron Risotto With Soft-Shell Shrimp and Iberico Chorizo

愛媛産真鯛のポワレ

カリフラワーと生姜の焦がしバターソース

Poiret Sea Bream and Cauliflower

with Brown Butter Sauce

京丹波高原豚のグリル

秋茸のフリカッセ

Grilled Kyoto Pork with Mushroom Fricassée

クリームチーズのセミフレッドと柑橘

Cream Cheese Semifreddo and Citrus

パン

Bread

コーヒーもしくは紅茶

Coffee or Tea

Free Drink

スパークリングワイン（乾杯酒として）
Sparkling Wine (For Drink Toasting)

ビール

Beer

グラスワイン（赤・白）
Glass Wine (Red · White)

日本酒

Sake

梅酒

Plum Wine
焼酎（麦・芋）

Shochu

ハイボール
Whisky and Soda
カクテル10種
Cocktail 10 Types
ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
ウーロン茶
Oolong Tea
オレンジジュース
Orange Juice
ジンジャーエール
Ginger Ale



■当プランには下記内容が含まれます

(お料理・フリードリンク・室料・消費税・サービス料)

This plan is included with meal, free flow drinks, venue fee, service fee and tax.

■お料理の内容は季節によって変わることがございます

The menu may change depends on season.

Party Plan

2019 Autumn



Dinner : Autumn Select

¥ 10,800

丹後地鶏のハーブマリネ
アワビ茸とトリュフの香り
Herb Marinade Kyoto Chicken
and Mushroom and Truffle Flavor

秋刀魚と賀茂茄子のソテー バルサミコソース
Sauteed Saury Fish and Kyoto Eggplant
with Balsamic Sauce

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

香川県産カンパチのグリル 蕎と山葵サルサ
Grilled Greater Amberjack and Turnip
with Wasabi Sauce

バベットステーキ
九条葱とあけがらし味噌ソース
Bavette Steak and Kujo Green Onion
with Brown Miso Sauce

バスク風チーズケーキ
Basque Style Cheese Cake

パン
Bread

コーヒーもしくは紅茶
Coffee or Tea

Free Drink

スパークリングワイン (乾杯酒として)
Sparkling Wine (For Drink Toasting)
ビール
Beer
グラスワイン (赤・白)
Glass Wine (Red · White)
日本酒
Sake
梅酒
Plum Wine
焼酎 (麦・芋)
Shochu

ハイボール
Whisky and Soda
カクテル10種
Cocktail 10 Types
ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
ウーロン茶
Oolong Tea
オレンジジュース
Orange Juice
ジンジャーエール
Ginger Ale



■当プランには下記内容が含まれます

(お料理・フリードリンク・室料・消費税・サービス料)

This plan is included with meal, free flow drinks, venue fee, service fee and tax.

■お料理の内容は季節によって変わることがございます

The menu may change depends on season.

Party Plan

2019 Autumn



Dinner:Chef's Special

¥ 13,800

香住産紅ズワイガニ 雲丹 土佐酢ジュレ
Snow Crab, Sea Urchin, Vinegar Jelly

金目鯛 蕎 山葵
Red Snapper, Turnip, Wasabi

北海道産帆立 つるむらさき 生姜
Hokkaido Scallop, Malabar Nightshade Spinach, Ginger

フォアグラ 茶樹茸 煮詰め醤油
Foie Gras, Chaju Mushroom, Boiled Down Soy Sauce

長崎県産イトヨリ ちりめんキャベツ 大根
Sauteed Golden Threadfin, Curly Kale, Radish

北海道産牛ロース 菊芋 山椒
Hokkaido Beef Loin, Jerusalem Artichoke, Japanese Pepper

和栗 キャラメル メレンゲ
Japanese Chestnut, Caramel, Meringue

パン
Bread

コーヒーもしくは紅茶
Coffee or Tea

Free Drink

スパークリングワイン (乾杯酒として)	ハイボール
Sparkling Wine (For Drink Toasting)	Whisky and Soda
ビール	カクテル10種
Beer	Cocktail 10 Types
グラスワイン (赤・白)	ノンアルコールビール
Glass Wine (Red・White)	Non Alcohol Beer
日本酒	ウーロン茶
Sake	Oolong Tea
梅酒	オレンジジュース
Plum Wine	Orange Juice
焼酎 (麦・芋)	ジンジャーエール
Shochu	Ginger Ale



■当プランには下記内容が含まれます

(お料理・フリードリンク・室料・消費税・サービス料)

This plan is included with meal, free flow drinks, venue fee, service fee and tax.

■お料理の内容は季節によって変わることがございます

The menu may change depends on season.