

2026 WINTER  
PARTY PLAN  
CLASSIC COURSE  
5 ITEMS 9,800yen

APPETIZER	ブラティーニとカラフルトマトのマリネ Bratini and Marinated Colorful Tomatoes
SOUP	カボチャのポタージュ Pumpkin Patage
FISH MAIN	真鯛のソテー ジンジャー焦がしバター Sautéed Sea Bream with Ginger Brown Butter Sauce
MEAT MAIN	国産豚のグリル フォンドヴォー Grilled Japanese pork with Veal Demi-Glace Sauce
DESSERT	バスク風チーズケーキ Plan · Do · See Original Basque-style Cheesecake 京都進々堂のパン Bread コーヒー or 紅茶

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
Beer / Glass Wine (Red · White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic /Cassis orange  
ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

□ 20名様以上よりご予約を承ります。

□ 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 当プランには右記内容が含まれます（お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料）。

□ 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+700円/人（税込）にて延長をお承りいたします。

<お食事・お飲物オプション>

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人（税込） / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人（税込）

メイン料理を牛肉にグレードアップ 1,500円/人（税込）

<会場備品オプション>

有線マイク1本追加 5,500円（税込） / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円（税込）

メニュー表 220円（税込） / 席札 220円（税込）（ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで）

2026 WINTER  
PARTY PLAN  
FORTUNE ORIGINAL COURSE  
6 ITEMS 11,800yen



COLD APPETIZER

ブラティーニと旬野菜カプレーゼ  
Bratini and Seasonal Vegetable Caprese

HOT APPETIZER

鱈のフリット ハーブタルタルソース  
Fries Cod with Herb Tartar Sauce

SOUP

オニオングラタンスープ  
French Onion Soup

FISH MAIN

鮓のロースト 九条葱ソース  
Grilled Yellowtail with Kujo Leek Sauce

MEAT MAIN

フィレ肉のロースト フォンドボーソース  
Roasted Beef Fillet with Fond de Veau

DESSERT

バニラパンナコッタ 莓とエルダーフラワーのグラニテ  
Vanilla Panna Cotta with Strawberry and Elderflower Granite

京都進々堂のパン  
Bread

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン（赤・白）/ ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic /Cassis orange  
ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

- 20名様以上よりご予約を承ります。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには右記内容が含まれます（お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料）。
- 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+700円/人（税込）にて延長をお承りいたします。
- < お食事・お飲物オプション >  
乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人（税込） / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人（税込）
- < 会場備品オプション >  
有線マイク1本追加 5,500円（税込） / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円（税込）  
メニュー表 220円（税込） / 席札 220円（税込）（ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで）

2026 WINTER  
PARTY PLAN  
KOBE BEEF COURSE  
6 ITEMS 15,800yen

COLD APPETIZER

HOT APPETIZER

SOUP

FISH MAIN

MEAT MAIN

布拉ティーニと旬野菜カプレーゼ  
Bratini and Seasonal Vegetable Caprese

鱈のフリット ハーブタルタルソース  
Fries Cod with Herb Tartar Sauce

オニオングラタンスープ  
French Onion Soup

鯵のロースト 九条葱ソース  
Grilled Yellowtail with Kujo Leek Sauce

神戸牛もものグリル フォンドボーソース  
Grilled Kobe Beef Round with Fondant Sauce

京都宇治抹茶とマスカルポーネ  
Kyoto Uji Matcha and Mascarpone Cream

京都進々堂のパン  
Bread

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ  
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic /Cassis orange

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ  
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

20名様以上よりご予約を承ります。

画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。

当プランには右記内容が含まれます（お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料）。

2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+700円/人（税込）にて延長をお承りいたします。

< お食事・お飲物オプション >

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人（税込） / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人（税込）

< 会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円（税込） / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円（税込）

メニュー表 220円（税込） / 席札 220円（税込）（ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで）