

慶賀 Keiga

おめでたい良き日を特別な方々と喜び祝う
少人数様向けのご会食プラン

プラン内容

シェフおすすめの和洋折衷コース

ソムリエおすすめドリンク・乾杯用スパークリングワイン
ウェディングケーキ（生クリーム&フルーツ）
卓上フラワーアレンジメント・テーブルクロス&ナフキン（ホワイト）
簡易ペーパーアイテム（席次表・席札・メニュー表）
音響設備一式・司会進行（ホテルスタッフ）
親族控室・来賓控室・会場費・サービス料

お一人様（6名様より）

¥15,000-

（税込¥16,500-）



MENU

祝肴	季節の彩り前菜
御椀物	蛤のお吸物
御津久利	鮮魚のサラダ仕立て 葉味野菜とジュレポン酢
御多喜合	飛竜頭の共地餡かけ
焼物	白身魚の菜種白味噌チーズ焼き
強肴	牛ステーキと県産野菜のグリル
御食事	握り寿司5貫 蕎麦 鮪中トロ 烏賊 サーモン 牡丹海老 ローストビーフ
水菓子	パティシエからの贈り物 ブランマンジェと季節のゼリー コーヒー・プチフル