

和洋コースプラン

ご家族やお友達、お仲間、大切な方々とのお集りに。
竹園自慢のお肉と料理人のこだわりを心ゆくまでご堪能ください。
ゆったりお過ごしいただける、幹事様もご安心の会費制プランです。

プランに含まれるもの

お料理・フリードリンク・お部屋代・税金・サービス料

まい 舞コース

お1人様 ¥8,000

〈最初一品〉

冷製玉蒸し 和風ジュレ 百合根 オクラ 順菜

〈オードブル〉

スモークサーモンと
モッツアレラチーズのサラダ仕立て

〈吸物〉

とうもろこしの豆乳すり流し

〈造り〉

鱧の抹茶洗い 鱧炙り 鱧の落とし

〈魚料理〉

スズキのポワレ 柑橘のラビゴットソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛の赤ワイン煮込み(40g)

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

よう 陽コース

お1人様 ¥10,000

〈最初一品〉

冷製玉蒸し 和風ジュレ 百合根 オクラ 順菜

〈オードブル〉

帆立とヒラマサのサラダ仕立て
ガーリックトマトドレッシング

〈吸物〉

とうもろこしの豆乳すり流し

〈造り〉

鱧の抹茶洗い 鱧炙り 鱧の落とし

〈魚料理〉

ハモの香草カツレツ 梅肉ソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 赤身肉ステーキ(40g)
和風おろしソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

みやび 雅コース

お1人様 ¥12,000

〈最初一品〉

冷製玉蒸し 和風ジュレ 百合根 オクラ 順菜

〈オードブル〉

生ハムと紋甲イカのサラダ仕立て
ジェノベーゼドレッシング

〈吸物〉

とうもろこしの豆乳すり流し

〈造り〉

鱧の抹茶洗い 鱧炙り 鱧の落とし

〈魚料理〉

イサキのソテー トマトソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 ロースステーキ(40g)
グリーンペッパーソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

〈フリードリンクメニュー〉

瓶ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・日本酒・梅酒・カシス・ウイスキー・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール

◎仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。

◎ご予約および内容等の変更は、3日前までお願いいたします。

※お申込み取り消しの際、キャンセル料を申し受ける場合がございます。

◎ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。

なお、時間延長の場合は、ご予約の際にお申し付けください。

◎このプランは4名様からご利用いただけます。◎写真はイメージです。

