

# 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〉

胡麻豆腐 雲丹 ベっ甲館 山葵

#### 〈オードブル〉

紅茶鴨と茸のオードブルサラダ仕立て

#### 〈吸物〉

名残鱧と松茸のすまし仕立て  
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

#### 〈造り〉

戻り鱈 鱈鱈 紅葉鯛

#### 〈魚料理〉

サーモンのムニエル マスタードソース

#### 〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 赤身肉ステーキ (40g)  
胡麻クリームソース

#### 〈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

### よう 陽コース

お1人様 ¥10,000

#### 〈最初一品〉

胡麻豆腐 雲丹 ベっ甲館 山葵

#### 〈オードブル〉

合鴨のロースト イチジクのコンポートと共に  
ハムのムース クレープ包み  
サーモンのエスカベッシュ

#### 〈吸物〉

名残鱧と松茸のすまし仕立て  
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

#### 〈造り〉

戻り鱈 鱈鱈 紅葉鯛

#### 〈魚料理〉

鯛のポワレ 白ワインソース

#### 〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 ロースステーキ (40g)  
和風ソース

#### 〈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〉

胡麻豆腐 雲丹 ベっ甲館 山葵

#### 〈オードブル〉

茄子とマッシュルームのオードブルサラダ  
黒毛和牛のローストビーフ添え

#### 〈吸物〉

名残鱧と松茸のすまし仕立て  
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

#### 〈造り〉

戻り鱈 鱈鱈 紅葉鯛

#### 〈魚料理〉

イトヨリとホタテのソテー バルサミソース

#### 〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 フィレステーキ (40g)  
西洋わさびのソース

#### 〈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日前までをお願いいたします。  
※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。



コスモスの間

飛鳥の間

