

2 時間飲み放題付きビュッフェ料理メニュー一覧表（1）

2025/05/01 以降料金表

会社名 三河湾リゾートリンクス（0563-32-3711）

コース名	ビュッフェプラン C	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン A
料金	7, 70 0円	9, 2 0 0円	1 5, 0 0 0円
対応人数	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名	80名以上
メニュー	1,スモークサーモンマリネ 2,目光のエスカベッシュ 3,コールミート盛り合わせ 4,春雨サラダ 5,サラダバー 4種 6,ローストビーフ 7,自家製メンチカツ 8,モチ粉チキン 9,オイスターポテト 10,春巻 11,点心セイロ盛り 12,ビーフカレー 13,ライス 14,温蕎麦 又は うどん 15,季節のフルーツ 3 種とカットケーキ 4 種 16,ホットコーヒー	1,スモークサーモンマリネ 2,目光のエスカベッシュ 3,コールミート盛り合わせ 4,春雨サラダ 5,サラダバー 4種 6,握り寿司盛合(4種桶盛り) 7,季節のお造り盛合 (3種) 8,ローストビーフ 9,自家製メンチカツ 10,モチ粉チキン 11,オイスターポテト 12,春巻 13,海老チリ 14,点心セイロ盛り 15,ウナギ蒲焼 16,ビーフカレー 17,ライス 18,温蕎麦又はうどん 19,季節のフルーツ3種カッとケーキ4種 20,ホットコーヒー	左記メニュー + マグロ解体ショー付
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・ウイスキー(ハイボール)・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・コーラ・ジンジャエル) ※追加300円(税込)で日本酒・ノンアルビール提供		

会社名 ホテルオークラレストラン（052-228-0039）

コース名	ビュッフェプラン A	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン C
料金	1 2, 0 0 0円	1 3, 5 0 0円	1 5, 0 0 0円
対応人数	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名
メニュー	1,スモークサーモン 2,ポークパテ 3,シュリンクカクテル 4,デミグラスハンバーグ 5,鶏もも肉のトマト煮込み 6,ベジタブルカレー 7,鶏肉の唐揚げ 8,春巻き 9,牛肉の黒故障風味 10,イカと季節の野菜炒め 11,海老入り焼売 12,ふかひれ入り蒸し餃子 13,広東風ソース焼きそば 14,フルーツ入り杏仁豆腐	1,スモークサーモン 2,シュリンプカクテル 3,野菜の三色テリーヌ 4,グリルビーフ和風ソース 5,ローストポーク 6,ガーリックソテー 7,デザート盛合せ 8,鶏肉の唐揚げ油淋ソース 9,春巻き 10,海老のチリソース 11,牛肉の黒故障風味 12,鎮江産黒酢の酢豚 13,海老入り焼売 14,海老の蒸し餃子 15,ふかひれ入り蒸し餃子 16,五目炒飯 17,広東風ソース焼きそば 18,フルーツ入り杏仁豆腐	1,桶盛寿司 2,スモークサーモン 3,シュリンプカクテル 4,野菜の三色テリーヌ 5,グリルビーフ和風ソース 6,ローストポーク 7,鶏のもも肉トマト煮込み 8,ガーリックソテー 9,白身魚の白ワイン煮 10,デザート盛合せ 11,春巻き 12,牛肉の中国黒豆ソース 13,海老のチリソース 14,白菜と舞茸のクリーム煮 15,鎮江産黒酢の酢豚 16,帆立貝と季節の野菜炒め 17,海老入り焼売 18,ふかひれ入り蒸し餃子 19,広東風ソース焼きそば 20,フルーツ入り杏仁豆腐 22,蟹肉入りレタス炒飯
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ワイン(赤/白)・ノンアルビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・アップルJ)		

会社名 株式会社魚国総本社（0566-27-1016）

コース名	ビュッフェプラン A	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン C
料金	9,500円/1人（土日祝は10%増し）	10,500円/1人（土日祝は10%増し）	12,000円/1人（土日祝は10%増し）
対応人数	3 0 名以上 2 0 0 名以下	3 0 名以上 2 0 0 名以下	3 0 名以上 2 0 0 名以下
メニュー	1, 季節のおばんざい2種類から 3 種類 2, 自社ブランド【紅宝石】の特選焼売2種 3, 自社ブランド【紅宝石】中華料理 1 種 4, 麺料理 5, グラタン又はラザニア 6, 中華サラダ 7, 洋食煮込み料理 8, 若鳥の唐揚げ香味ソース 9, ミックスサンドウィッチ 10, 助六寿司（太巻き・ツナ・稲荷寿司） 11, 季節のフルーツ盛り合わせ 12, デザート 13, 屋台料理 特選カレー 14, 屋台料理 うどんorそばなどorラーメン ※サイドテーブルへ配置するチャームや握り寿司など 別途料金となります（内容によって価格は変動します） プラン料金は必ず来場人数分頂きます（プランのシステム上、人数に対し料理を減らす事はできません）100名来場で70人分の料理などのご要望はお受け兼ねます。予めご了承下さい。	1, 季節のおばんざい2種類から 3 種類 2, 自社ブランド【紅宝石】の特選焼売2種 3, 自社ブランド【紅宝石】中華料理 1 種 4, 麺料理 5, ローストポーク 6, 中華サラダ 7, 洋食煮込み料理 8, 肉団子黒酢和え 9, ミックスサンドウィッチ 10, 握り寿司と助六寿司の盛り合わせ 11, 季節のフルーツ盛り合わせ 12, デザート 13, 屋台料理 豚のしゃぶしゃぶ 14, 屋台料理 うどんorそばなどorラーメン ※サイドテーブルへ配置するチャームや握り寿司など 別途料金となります（内容によって価格は変動します）	1, 季節のアミューズ/おばんざい(和・洋)3種～4種 2, 自社ブランド【紅宝石】の特選焼売2種 3, 自社ブランド【紅宝石】中華料理 1 種 4, 船盛（季節のお刺身盛り合わせ） 5, ローストビーフ 6, 洋風サラダ 7, 洋食煮込み料理 8, 三河豚の唐揚げ甘酢和え 9, 味噌カツサンド 10, 握り寿司8種の盛り合わせ 11, 季節のフルーツ盛り合わせ 12, デザート 13, 屋台料理 牛ステーキ焼きたて提供 14, 屋台料理 うどんorそばなどorラーメン ※サイドテーブルへ配置するチャームや握り寿司など 別途料金となります（内容によって価格は変動します）
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・ノンアルビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・コーラ) ※プラス700円(税込)でハイボール・ワイン(赤/白)・日本酒(冷/燗)を提供		

料理の内容については、季節や仕入れの関係等により食材の変更やメニューの変更が発生いたします。
食材によっては、価格や対応人数を変更する場合があります。 その他ご要望は個別にご相談ください。

2 時間飲み放題付き **ビュッフェ料理**メニュー一覧表 (2)

2025/05/01 以降料金表

会社名 **SAN☆AI KITCHEN (0566-24-7843)**

コース名	ビュッフェプラン A	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン C
料金	5, 5 0 0 円	6, 6 0 0 円	8, 8 0 0 円
対応人数	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名
メニュー	1,ローストチキン 2,スモークサーモン 3,オードブル盛り合わせ 4,イタリアンサラダ 5,若鶏唐揚げ 6,フライドポテト 7,ウインナー盛り 8,焼きそば 9,春巻 10,五目炒飯 11,中華点心 12,サンドウィッチ 13,助六寿司 14,季節のフルーツ	1,ローストポーク 2,スモークサーモン・レモンサラダ盛り 3,和・洋オードブル盛り合わせ 4,鶏しんじょう 5,海老チリソース煮 6,茄子とトマトのミートパスタ 7,肉団子 野菜あんかけ 8,若鶏唐揚げ・春巻盛り 9,中華点心 10,五目炒飯 11,クロワッサンサンドウィッチ 12,握り寿司盛り合わせ 13,季節のフルーツ 14,デザート 15,屋台 茶そば	1,刺身・小鉢盛り合わせ 2,ローストビーフ 3,スモークサーモン・レモンサラダ盛り 4,和・洋オードブル盛り合わせ 5,蟹甲羅グラタン 6,特製中華点心 7,若鶏温野菜トマトソース 8,合鴨ロース焼き 9,海老チリソース煮 10,豚角煮 和風ソース 11,黒ムツの葱酒蒸し 12,クロワッサンサンドウィッチ 13,握り寿司盛り合わせ 14,季節のフルーツ 16,屋台 茶そば・関東煮 15,デザート
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は追加料金550円(税込)となります。		

会社名 **MKKサービス株式会社 (0564-23-0016)**

コース名	ビュッフェプラン A	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン C
料金	5, 5 0 0 円～	7, 0 0 0 円	8, 0 0 0 円
対応人数	30名～3 0 0 名	4 0 名～3 0 0 名	4 0 名～3 0 0 名
メニュー	※ 要相談 料金、対応人数、料理内容など お客様のご要望により 対応させていただきます。	1,にぎり寿司 2,サンドウィッチ 3,ローストビーフ 4,ローストポーク 5,白身魚フリッターマヨネーズ 6,シーフードマリネ 7,鶏肉と野菜のグリル 8,煮込みハンバーグ 9,シーザーサラダ 10,フライ盛り合わせ 11,ピラフ 12,鯖の西京焼き 13,筑前煮 14,だし巻たまご 15,フルーツ盛り合わせ	1,にぎり寿司 2,お刺身盛り合わせ 3,ローストビーフ 4,サーモンのカルパッチョ 5,彩り野菜と根菜のサラダ 6,こだわりカレー (雑穀米) 7,油淋鶏 8,エビチリ 9,ポークソテー 10,飲茶盛り合わせ 11,麻婆豆腐 12,白身魚の香草焼き 13,季節野菜の揚げ浸し 14,だし巻玉子 15,ケーキ 16,フルーツ盛り合わせ
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は500円(税込)の追加料金となります		

会社名 **café&restaurant 七宝 (0566-57-7200)**

コース名	ビュッフェプラン A	ビュッフェプラン B	ビュッフェプラン C
料金	5,5 0 0 円	6,6 0 0 円	7,7 0 0 円
対応人数	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名	30名 ～ 300名
メニュー	1,厚焼き玉子＆荒引ウインナー＆枝豆ペペロンチーノ風 2,生ハムサラダ 3, グリルハーブチキン 4,ごろごろ野菜～パニーニカウダー～ 5、スパニッシュオムレツ 6,ギョーザ 7, 上海風焼きそば 8,コーンポタージュ 9, シラスとブロッコリーのスパゲティ 10,サンドイッチ 11,エビピラフ 12,季節の冷製料理 13,プチケーキ (2種) 14,季節のフルーツ盛り合わせ	1,スモークサーモンと合鴨ロースのマリネ 2,船盛り 3,トンテキ (西尾産オインク豚) 4,ローストビーフ 5,ステーキ国産牛 (七宝オリジナルソース) 6,チャーハン 7,牛モツの土手煮 8,ピザ 9,,ギョーザ 10,,海老フライ (大) 11,,クリームコロッケ 12,,握り寿司 (上) 13,,サンドイッチ 14,,特性ツナポテトサラダ 15,,ケーキ (3種) 16,,季節のフルーツ盛り合わせ	1,海老とウニのテリヤス、チーズ入りミートテリヤス 2,船盛り 3,鶏肉のカシューナッツ炒め 4,若鶏のディアブル風 5,白身魚のヴァンプソース 6,国産牛サーロインステーキ 7,有頭海老のフライ 8,カニ味噌入りクリームコロッケ 9,中華点心盛り合わせ 10,カブレーゼ 11,ペペロンチーノパスタ 12,中華ちまき 13,握り寿司 (特上) 14,サンドイッチ 15,ケーキ (4種) 16,季節のフルーツ盛り合わせ
飲み放題内容	ビール、焼酎(水、お湯、炭酸)、ウイスキー(水、炭酸)、日本酒(燗、冷)、ノンアルコール、ソフトドリンク(烏龍茶、コーラ、オレンジ)※ワイン (赤/白) は別料金550円(税込)追加となります。		

料理の内容については、季節や仕入れの関係等により食材の変更やメニューの変更が発生いたします。
食材によっては、価格や対応人数を変更する場合があります。 その他ご要望は個別にご相談ください。

2 時間飲み放題付き配膳料理メニュー一覧表 (3)

2025/05/01 以降料金表

会社名 三河湾リゾートリンクス (0563-32-3711)		会社名 ホテルオークラレストラン (052-228-0039)	
コース名	和洋折衷コース料理	配膳料理 Aコース	肥前料理 Bコース
料金	9, 200円	17, 000円	19, 000円
対応人数	30名 ~ 150名	30名~	30名~
メニュー	1,前菜 (口取り2品・季節のお浸し・笹巻巾着・鰻の押し寿司) 2,お造り (鮮重ね造り・鮪・烏賊・芽物一式) 3,スープ (季節のクリームスープ) 4,焼物 (鰯の幽庵焼き) 5,肉料理 (アンガス牛ロース肉の低温調理 赤ワインソース) 6,食事 (こしひかり・香の物) 7,デザート (リンクス特性デザート盛合せ) 8,コーヒー (ホットコーヒー)	1,洋風オードブル盛り合わせ 2,本日のスープ 3,海鮮と季節の野菜炒め 4,牛サーロインのロースト 5,特製握り寿司 6,そば 7,フルーツ入り杏仁豆腐 ※お料理・フリードリンク・人件費・運搬費・税金・サービス料込の価格となります。	1,中華冷菜の盛り合わせ 2,本日のスープ 3,海鮮と季節の野菜炒め 4,海老の衣揚げ チリソース 5,牛肉ヒレ肉のロースト 6,特製握り寿司 7,ケーキ (フルーツソースかけ) ※お料理・フリードリンク・人件費・運搬費・税金・サービス料込の価格となります。
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・ウイスキー(ハイボール)・烏龍茶 オレンジ・コーラ・ジンジャーエール・炭酸水 ※日本酒・ノンアルコールビールは300円(税込)追加	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ワイン(赤/白) ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース)	

会社名 SAN☆AI KITCHEN (0566-24-7843)			
コース名	配膳料理 Aコース	配膳料理 Bコース	
料金	8, 800円	11, 000円	
対応人数	30名~	30名~	
メニュー	1,和・洋・中オードブル9品盛り合わせ 2,お刺身盛り合わせ 3,ローストビーフ 4,海鮮サラダ 5,中華点心 海老・玉葱 6,豚角煮 和風ソース 7,握り寿司 8,茶そば 9,季節のフルーツ 10,デザート	1,和・洋・中オードブル9品盛り合わせ 2,上刺身盛り合わせ 3,ローストビーフ 4,黒ムツ醤油焼 5,蟹甲羅グラタン 6,海老チリソース煮 7,豚角煮 きのごソース 8,中華点心 蟹・鶏 9,上握り寿司 10,天婦羅そば 11,季節のフルーツ 12,デザート	
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は別加料金550円(税込)追加となります。		

会社名 café&restaurant 七宝 (0566-57-7200)			
コース名	配膳料理 Aコース	配膳料理 Bコース	配膳料理 Cコース
料金	6, 600円	7, 700円	8, 800円
対応人数	30名~	30名~	30名~
メニュー	1,オードブル (トマトとモッツァレラのカプレーゼ) 2,スープ (コンポタージュ) 3,魚料理 (白身魚の醤油ごまマヨソース) 4,肉料理 (若鶏のディアブル風) 5,デザート 6,コーヒー or 紅茶	1,オードブル (マグロのカルパッチョ) 2,スープ (季節の野菜スープ) 3,魚料理 (白身魚のレモンバターソース) 4,西尾産オインク豚のポークソテークリームソース添え 5,デザート 6,コーヒー or 紅茶	1,トマトとアボカドのタルタル 2,スープ (季節の野菜スープ) 3,魚料理 (白身魚のヴァンプランソース) 4,ソルベ (シャーベット) 5,静岡牛のサーロインステーキ七宝特性BBQソース 6,デザート 7,コーヒー or 紅茶
飲み放題内容	ビール、焼酎(水、お湯、炭酸)、ウイスキー(水、炭酸)、日本酒(燗、冷)、ノンアルコール、ソフトドリンク(烏龍茶、コーラ、オレンジ) ※ワイン (赤/白) は別料金550円(税込)追加となります。		

会社名 MKKサービス株式会社 (0564-23-0016)				
コース名	配膳料理 (春)	配膳料理 (夏)	配膳料理 (秋)	配膳料理 (冬)
料金	6,000円	6,000円	6,000円	6,000円
対応人数	最少30名~最大70名	最少30名~最大70名	最少30名~最大70名	最少30名~最大70名
メニュー	1,前菜盛り合わせ (菜の花の辛子和え、焼きアスパラ、春人参サラダ) 2,お刺身 3,揚げ出し豆腐 (桜エビのあんかけ) 4,鯖の西京焼き 5,国産牛と新玉ねぎのステーキ 6,たけのご飯、汁物、香の物 7,季節の果物	1,前菜盛り合わせ (オクラの胡麻和え、パプリカのマリネ、もずく酢) 2,お刺身 3,野菜の煮浸し 4,メカジキのソース薬味ソース 5,鶏の山椒焼き 6,鰻ちらし、汁物 7,水菓子	1,前菜盛り合わせ (柿の白和え、茄子の田楽、焼き銀杏など) 2,お刺身 3,カブとかぼちゃのそぼろ焼 4,鮭の幽庵焼き 5,三河ポークのソテー焼ききのご添え 6,栗ご飯、汁物、香の物 7,季節の果物	1,前菜盛り合わせ (春菊の胡麻和え、焼きねぎまのマリネ、かぼちゃのサラダなど) 2,お刺身 3,ふろふき大根 4,ブリの照焼 5,三河鶏の水炊き (1人づつ鍋で用意) 6,菜飯、汁物、香の物 7,季節の果物
	※メニュー内容はお好みなどご相談に応じます。お刺身の盛り合わせの内容は、お任せとなります。 仕入れ状況により内容が変更になります。ご予算に応じてメニューのグレードアップも可能です。			
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は500円(税込)の追加料金となります			

料理の内容については、季節や仕入れの関係等により食材の変更やメニューの変更が発生いたします。
食材によっては、価格や対応人数を変更する場合があります。 その他ご要望は個別にご相談ください。

2 時間飲み放題付き **仕出し風弁当料理** メニュー一覧表（4）

2025/05/01 以降料金表

会社名 **SAN☆AI KITCHEN（0566-24-7843）**

コース名	仕出弁当風料理 Aコース		仕出弁当風料理 Bコース		仕出弁当風料理 Cコース	
料金	6, 6 0 0円		7, 7 0 0円		8, 8 0 0円	
対応人数	3 0名～		3 0名～		3 0名～	
メニュー	1,刺身盛り合わせ		1,刺身盛り合わせ		1,刺身盛り合わせ	
	2,エビフライ		2,天婦羅盛り合わせ		2,天婦羅盛り合わせ	
	3,サラダ		3,海老グラタン		3,蟹甲羅グラタン	4,合鴨ロース焼
	4,3品盛り		4,八幡巻		5,中華点心	6,八幡巻
	5,煮物		5,サラダ	6,3品盛り	7,サラダ	8,3品盛り
	6,鯖のゆうわん焼き		7,煮物	8,鰯の照焼	9,煮物	10,黒ムツ醤油焼
	7,酢の物		9,酢の物	10,ちらし寿司	11,酢の物	12,握り寿司
	8,ご飯		11,お味噌汁		13,お味噌汁	14,フルーツ
	9,お味噌汁		12,フルーツ		15,デザート	
	10,フルーツ		13,デザート			
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は別加料金550円(税込)追加となります。					

会社名 **café&restaurant 七宝（0566-57-7200）**

コース名	仕出風弁当料理（二段弁当） Aコース	仕出風弁当料理（二段弁当） Bコース	仕出風弁当料理（二段弁当） Cコース
料金	6, 6 0 0円	7, 7 0 0円	8, 8 0 0円
対応人数	3 0名～	3 0名～	3 0名～
メニュー	1,厚焼き玉子 2,ミニ焼き魚 3,山芋の短冊揚げ 4,プチ大福 5,フルーツ 6,かにのしんじょ 7,刺身二種盛 8,海老フライ 9,カニクリームコロッケ 10,西尾産オインク豚ミニとんかつ 11,ごはん	1,厚焼き玉子 2,ミニ焼き魚 3,山芋の短冊揚げ 4,プチ大福 5,フルーツ 6,かにのしんじょ 7,刺身三種盛 8,有頭海老フライ 9,西尾産オインク豚ミニとんかつ 10,静岡牛ロースステーキ 11,混ぜご飯	1,厚焼き玉子 2,ミニ焼き魚 3,ニシン昆布まき 4,活ポイル海老 5,ミニつくね 6,さつまいもの甘露煮 7,甘栗 8,プチ団子 9,レンコンきんぴら 10,合鴨ロース 11,ローストビーフ 12,静岡牛ロースステーキ 13,天婦羅三種 14,刺身三種盛 15,フルーツ 16,混ぜご飯
	飲み放題内容	ビール、焼酎(水、お湯、炭酸)、ウイスキー(水、炭酸)、日本酒(燗、冷)、ノンアルビール、ソフトドリンク(烏龍茶、コーラ、オレンジ)※ワイン（赤/白）は別料金550円(税込)追加となります。	

会社名 **MKKサービス株式会社（0564-23-0016）**

コース名	仕出風弁当料理 Aコース		仕出風弁当料理 Bコース		仕出風弁当料理 Cコース	
料金	4, 5 0 0 円		5, 5 0 0 円			
対応人数	5 0 名～		5 0 名～			
メニュー	1,焼き鮭 2,お浸し 3,玉子焼き 4,ローストビーフ 5,チキンステーキ 6,合鴨ロース 7,人参のラペ 8,さつま芋の甘露煮 9,つくね 10,キッシュ 11,酢の物 12,野菜と高野豆腐の炊合せ 13,ひれかつ 14,ポテトサラダ 15,フルーツ 16,味噌飯 17,お味噌汁		1,焼き鮭 2,お浸し 3,玉子焼き 4,国産牛のローストビーフ 5,三河鶏のチキンステーキ 6,キッシュ 7,酢の物 8,野菜と高野豆腐の炊合せ 9,ひれかつ 10,フルーツ 11,おはぎ 12,サラダ 13,豚の角煮 14,豚のすき煮 15,味噌飯 16,お味噌汁		※ 要相談 料金、対応人数、料理内容など お客様のご要望により 対応させていただきます。	
飲み放題内容	ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒(冷/燗)・ウイスキー(ハイボール)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)・コーラ ※ワイン(赤/白)は500円(税込)の追加料金となります					

料理の内容については、季節や仕入れの関係等により食材の変更やメニューの変更が発生いたします。

食材によっては、価格や対応人数を変更する場合があります。 その他ご要望は個別にご相談ください。