



20,000円 | 和食buffetサンプルプラン

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

自家製豆腐・水雲酢・季節の浸し

HOUSE-MADE TOFU / MOZUKU SEAWEED IN VINEGAR
SEASONAL VEGETABLES IN DASHI BROTH

カニコロッケ・筑前煮・豚角煮大根

CRAB CROQUETTE / CHIKUZEN-NI (BRAISED CHICKEN AND ROOT VEGETABLES)
BRAISED PORK BELLY WITH DAIKON RADISH

LIVE KITCHEN

出汁巻き卵

JAPANESE ROLLED OMELET

TEMPURA

海老・鱈・穴子・烏賊真丈・茄子・丸十・甘長唐辛子・玉蜀黍・南瓜

SHRIMP / JAPANESE WHITING / CONGER EEL / SQUID SHINJO (LIGHT SQUID FISH CAKE)
EGGPLANT / SWEET POTATO / MILD GREEN CHILI PEPPER / CORN / PUMPKIN

蛸唐揚げ・銀鱈西京焼き・鶏パリパリ焼き

FRIED OCTOPUS / GRILLED BLACK COD WITH SAIKYO MISO / CRISPY GRILLED CHICKEN

そば

SOBA

あんみつ

ANMITSU

SUSHI

握り: トロ・赤身・鯛・平政・鰯・海老・イクラ

NIGIRI SUSHI: FATTY TUNA (TORO) / LEAN TUNA (AKAMI) / SEA BREAM / YELLOWTAIL
HORSE MACKEREL / SHRIMP / SALMON ROE (IKURA)

巻物: カッパ・ゴボウ・お新香

SUSHI ROLLS: CUCUMBER ROLL (KAPPA MAKI) / BURDOCK ROOT ROLL / PICKLED RADISH ROLL

DRINK MENU

ALCOHOLIC BEVERAGES

瓶ビール・日本酒・焼酎・ハイボール・赤・白ワイン

BOTTLED BEER / JAPANESE SAKE / SHOCHU / HIGHBALL / RED & WHITE WINE

SOFT DRINKS

烏龍茶・緑茶・オレンジジュース・ソーダ

OOLONG TEA / GREEN TEA / ORANGE JUICE / SODA

表示価格は税込価格です / 2時間制 (飲食代・会場費含む)

メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ