



人気の 4,200円コース

<コースの内容>

日替り前菜5品盛り

鮭のvariお造り

目鯛の西京焼 柚子の香り

特製かもしゅうまい ベっこうあん掛け

小海老の湯葉巻揚げししとう

〆のご飯

(かに雑炊・ひさ志風ビーフカレー・いくらちらし寿し から1品)

柚子のシャーベット

〆のご飯は、3種からそれぞれ、グループ内でご自由にお選びいただけます。

お手ごろな 3,150円コース

<コースの内容>

日替り前菜3品盛り

鮭のかやく すき身

目鯛の西京焼 柚子の香り

特製かもしゅうまい ベっこうあん掛け

小海老の湯葉巻揚げししとう

〆のご飯

(かに雑炊・ひさ志風ビーフカレー から1品)

柚子のシャーベット

〆のご飯は、2種からそれぞれお選びいただけます。こちらも、グループ内でご自由にお選びいただけます。

充実の 5,250円コース

<コースの内容>

日替り前菜5品盛り

鮭のvariお造り

焼きタラバガニ(柚子の香り)

または 和牛ほほ肉のビーフシチュー

特製かもしゅうまい ベっこうあん掛け

小海老の湯葉巻揚げししとう

〆のご飯

(かに雑炊・ひさ志風ビーフカレー・いくらちらし寿し から1品)

柚子のシャーベット

〆のご飯は、3種からそれぞれ、グループ内でご自由にお選びいただけます。

8名様以上から、飲み放題ポッキリコース

8名様以上のグループであれば、2時間の飲み放題を併せて、お得なポッキリコースをお楽しみいただけます。お料理コースとの組み合わせは次の通り。

3,150円コース + 飲み放題(2,100円) = 5,000円!! (消費税込)
4,200円コース + 飲み放題(2,100円) = 6,000円!! (消費税込)
5,250円コース + 飲み放題(2,100円) = 7,000円!! (消費税込)

ご予約・お問い合わせは.....

忘新年会コース(ホテル宿泊特典含む)全般に関する詳細です。ご不明な点、お問い合わせなど、お気軽にご連絡ください。

期 間 2011年11月18日(金)~2011年2月29日(水)

定休日 毎週月曜日 および 年末年始休暇(2010年12月29日~2011年1月3日)

営業時間 PM 6:00 ~ PM 11:00 (PM 10:30 ラストオーダー)

ご予約先
お問い合わせ先 0120-040-134 または 0545-51-1122

その他 夏のコースは2名様~40名様、飲み放題は8名様以上のグループ様から承っております。人数の変更は、当日午前中までにご連絡ください。また、当方から確認の連絡を差し上げます。アレルギー等によりお召し上がりになれない食材・料理がありましたら、事前にご連絡をお願い致します。