



Appetizer

シーフード生春巻き
Fresh Spring Rolls Seafood

フィッシュトルティーヤ
Fish Tortilla

シーザーサラダ ~温泉卵添え~
Caesar Salad ~Hall Boiled Egg~

Pasta

本日のシーフードパスタ
Today's Seafood Pasta

Seafood Platter

白身魚のグリル バジルソース
Grilled White Fish with Basil Sauce

ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp

イカのフリット
Crispy Fried Calamari

Meat Platter

ジャイロポーク
Grilled Spicy Okinawa Pork Chop

チキンハーブグリル
Grilled Chicken Herb Flavor

Dessert

本日のデザート
Assorted Desserts

¥3,300 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。



Appetizer

スモークサーモンとタコのルーロー
～西洋わさびのマヨネーズ添え～
Smoked Salmon Wrapped Octopus
～with Horseradish Mayonnaise～

エスカベッシュ ～シークワサー風味～
Escabeche ~SHI-KUWASA Flavor~

エビのアヒージョ
Shrimp Ajillo

コブサラダ
Cobb Salad

Pasta

本日のシーフードパスタ
Today's Seafood Pasta

Seafood Platter

サーモングリル ブルノアソース
Grilled Sslmon with Brunois Sauce

ムール貝の香草パン粉焼き
Herb Breaded Mussels

フライドオイスター
Fried Oyster

Meat Platter

ローストポーク ハニーマスタードソース
Roasted Pork with Honey Mustard Sauce

フリフリチキン
Huli-Huli Chicken

Dessert

本日のデザート
Assorted Desserts

¥4,400 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。



Appetizer

フレッシュ オイスター
Fresh Oyster

マグロのpoke
Tuna Poke

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail

シーフードアジアンスラダ
Seafood Asian Salad

Pasta

本日のシーフードパスタ
Today's Seafood Pasta

Seafood Platter

ホタテのグリル
Grilled Scallops

鮮魚のグリル
Grilled Fish Fillet

オマールテールグリル 香草バターソース
Grilled Lobster Tail with Herb Butter Sauce

Meat Platter

ローストビーフ
Roasted Beef

Dessert

本日のデザート
Assorted Desserts

¥6,600 税込

季節や天候、市場等の都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

ご宴会ご利用規約

ご利用人数

- 8名様以上からのご予約受付となります。
- 最大収容人数 90 名
- 週末、祝日の貸切は不可となります。

予約期日

ご予約の手仕舞いについて

プランの手仕舞い

- ご宴会開催日の 6 日前

人数の手仕舞い

- ご宴会開催日の 4 日前

取消料金

ご予約後、ご宴会をキャンセルされる場合は、下記取消料金をご請求申し上げます。

宴会の取消料金

- ご宴会開催日の 4 日前～前日 お料理代金 × 人数の 50% + 実費諸費用
- ご宴会開催日の当日 お料理代金 × 人数の 100% + 実費諸費用

お料理数減によるキャンセル料規定

- ご宴会開催日の前日 お料理代金 50% + 実費諸費用
- ご宴会開催日の当日 お料理代金 100% + 実費諸費用

※実費費用とは、料理・室料以外の手配物費用を指し、キャンセルのお申し出日までに

手配が完了している場合、その全額費用、または規定の割合費用が発生する場合がございます。

※期日変更に関しても「変更料」をいただく場合がございます。

※上記、「取消料」、および「変更料」には、規定の税金が加算されます。

