

宴会 お料理

¥10,000 プラン

(消費税・奉仕料・会場費込)

……コース料理……

前菜

鮮魚のカルパッチョ
牛蒡と胡麻ドレッシング

スープ

かぼちゃのスープ

魚料理

真鯛の香草パン粉焼き
ソイジンジャーポモドーロ

肉料理

豚のロースト
玉葱のバルサミコソース

デザート

カタラーナ

パン

豆茶

……飲み放題……

乾杯酒：酒杯

ビール

白ワイン 赤ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。

¥15,000 プラン

(消費税・奉仕料・会場費込)

…… 会席料理 ……

八寸

鱧のあられ揚げ
もずく酢 花穂紫蘇 いちじくの白和え
フルーツマト 鴨醤油煮 龍馬鯉 芽ねぎ

お椀

厳選和牛と焼き胡麻豆腐 九条ネギ

お造り

お造り盛り合わせ

焼物

甘鯛の松笠焼き 酢橘

進肴

銀鱈西京焼き

お食事

鮭と茸の炊き込みご飯
すまし汁 香の物

甘味

マスカットパンナコッタ

豆茶

…… 飲み放題 ……

乾杯酒：酒杯

ビール

白ワイン 赤ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

梅酒

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

ノンアルコールビール

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。

¥25,000 プラン

(消費税・奉仕料・会場費込)

…… 会席料理 ……

先付

蝦夷鮑 雲丹 旨出汁ジュレ

お造り

お造り盛り合わせ

お椀

厳選和牛と焼き胡麻豆腐 九条ネギ

焼物

イセエビ雲丹味噌焼き

口直し

稲庭うどん いくら 花穂紫蘇 あさつき

進肴

近江牛サーロイン網焼き
椎茸 万願寺唐辛子 生七味

お食事

うなぎ土鍋ご飯 すまし汁 香の物

甘味

甘味五種盛り合わせ

豆茶

…… 飲み放題 ……

乾杯酒：酒杯

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

梅酒

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル

(林檎 × 生姜)

ジンジャーエール / オレンジジュース

アップルジュース / コーラ / 烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。