

オーダーバイキング 宴会プラン

120分 お鍋・一品料理 お寿司・揚げ物 食べ放題！

スタンダードコース

ゆっくり120分
(ラストオーダー90分)

3,080円(税込)

※2歳未満無料

お鍋&一品食べ放題

お肉／牛肉(アングス牛)、スペイン産栗豚バラ

焼き鳥(モモ)・レンコン挟み揚げなど一品食べ放題

※鍋具材11品、一品15品

※いずれのコースも一品にはサラダ・揚げ物含む

アルコール
飲み放題付

4,080円(税込)

プレミアムコース

ゆっくり120分
(ラストオーダー90分)

3,580円(税込)

※2歳未満無料

お鍋&一品食べ放題

お肉／牛肉(アングス牛)、スペイン産栗豚バラ
肩ロース、スペイン産イベリコ豚

お寿司・創作串揚げ・イベリコ豚の生姜焼きなど食べ放

※鍋具材15品、一品22品※いずれのコースも一品にはサラダ・揚げ物

アルコール
飲み放題付

4,580円(税込)

好みのだしで楽しむ。(下記より2種類お選び下さい)

ゆず塩だし



オススメ

濃厚チゲ鍋だし



オススメ

和風醤油だし(うどんだし)



すき焼きだし



かつおだし(白だし)



各コース共通鍋具材



【肉類】牛肉・栗豚バラ肉・炙り梅どり

鶏だんご・ウィンナー・ギョウザ

【野菜】白菜・水菜・ほうれん草・しめじ

えのき・豆腐・油あげ・湯葉・にら

切り餅・もやし・しゃぶしゃぶネギ

そば・うどん・ぞうすいセット

プレミアムコース限定

【鍋具材】栗豚ロース・イベリコ豚

【串揚げ】豚・鶏・えび・いか・インゲン・じゃがいも・ナス

【お寿司】まぐろ・炙りまぐろ・サーモン・いか・玉子
炙りサーモン・カンパチ・いなり・海老マヨ
かつぱ巻き・しんこ巻き

【焼き物】イベリコ豚の生姜焼き
アングス牛のバラスステーキ

【デザート】アイス(バニラ/抹茶)・シャーベット・雪見大福

※デザートは、お1人様1品のみご注文頂けます。

飲み放題メニュー

お1人様1杯までの【グラス交換制】
【120分飲み放題】

ソフトドリンク

・ウーロン茶 ・オレンジジュース(100%)
・ジンジャーエール ・ゆずソーダ
・コーヒー(ホット・アイス) ・コーラ

チューハイ

・レモン ・ウーロンハイ ・プレーンハイ
・グレープフルーツ ・ハーフ&ハーフ

ビール

・ノンアルコールビール(アサヒ ドライゼロ)
・ビール(中瓶)(アサヒ スーパードライ)
・生ビール中(アサヒ スーパードライ)

梅酒

紀州産梅使用

・中野梅酒 ・黒糖梅酒
・にがり梅酒

カクテル

・ピーチソーダ ・ファジーネーブル
・カシスオレンジ ・カシスソーダ
・カシスビアー ・カシスウーロン
・シャンディガフ

ハイボール

・ハイボール ・ゆずハイボール

日本酒・焼酎

・かめ樽麦焼酎(和歌山産)

・芋焼酎 黒霧島(宮崎産)

・そば焼酎 玄庵(げんあん)

・本醸造 紀州五十五万石(和歌山産) 温 冷
すっきりとした後味の紀州の男酒。
熱燗・お冷、どちらでも美味。

グラスワイン(赤・白)

各コース共通一品料理(下記よりお選び下さい)

【一品】 枝豆・明太子きゅうり・塩きゅうり・たこわさび
ソーセージ・揚げ餃子・揚げだし豆腐・ごま豆腐
バターコーン・手羽先・焼き鳥(モモ)・つくね
さつま芋スティック・カリカリチーズ・フルーティマト
レンコン挟み揚げ・ポテトフライ・豚串

【サラダ】 大根サラダ・豆腐サラダ・海鮮カルパッチョ

■オーダーバイキングをお楽しみ頂くためのお願い

- ・ご注文はグループ全員、皆様同一のコースでお願いします。
- ・食べ放題 / 飲み放題は、90分ラストオーダー・120分で終了です。
- ・串揚げ、お寿司についてはお1人様一回のご注文につき5点までとさせていただきます。

- ・一度に過剰なご注文はお断りする場合がございます。
- ・食べ残しの量が多い場合は、追加料金を頂く場合がございます。

■制限

- ・10名様以上は要予約
- ・1グループ最大28名様までとさせていただきます。

未成年者およびお車を運転される方へのアルコールの提供はお断りしています。