

# 秋の会食プラン

ふくしまの秋の旬の味覚を楽しむ



2023年9月1日(金)～  
11月30日(木)まで

※写真はイメージです。仕入れの都合により、内容が変更となる場合がございます。

5,500円  
(税込)

- 【前菜】 戻り鰹と秋刀魚のエスカベッシュ  
ムール貝のパン粉焼き
- 【温菜】 秋茄子の味噌田楽  
伊達鶏胸肉の柔らか蒸し
- 【魚】 バター香る 秋鮭と茸の包み焼き
- 【肉】 麓山高原豚のポークソテー お好みのソースで  
(+2,200円で「牛肉のロティ」へ変更可能です。)
- 【ご飯】 檜葉町産さつま芋ご飯  
秋刀魚のつみれ汁・香の物
- 【デザート】 福島県産フルーツのデザート

飲み放題付き

120分2,200円(税込)

- ・生ビール(キリン一番搾り)
- ・瓶ビール(キリン一番搾り)
- ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・麦焼酎(いいちこ) ・芋焼酎(黒霧島)
- ・日本酒(会津ほまれ)
- ・ワイン(赤・白) ・梅酒
- ・レモンサワー ・グレープフルーツサワー
- ・巨峰サワー
- ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・コーラ
- ・ジンジャーエール

※10名様以上の宴会乾杯ドリンクは、  
瓶ビールでのご提供とさせていただきます。

上記のプランのほか、カジュアルプラン(飲み放題付(90分ラストオーダー)大皿提供メニュー)も  
ご用意しております[5,000円(税込)]。

そのほか、各種ご利用用途に応じてご案内も可能でございますので、詳しくはお問い合わせください。