

春の宴会プラン

～ 福島の花の味覚で彩る、絆深まる宴 ～シェフ自慢の季節のお料理を、おいしいお酒とともに楽しみください



*写真はイメージです

● お料理 お一人様 **5,800 円** (税込)

- 前 菜** アスパラ豆腐
蒸し雲丹 アスパラ 山葵 美味出汁
春菜と浅利の香り浸し
相馬蛸の柔らか煮 菜の花芥子漬け
白河メイプルサーモン若狭焼
- 冷 菜** 常盤もの鰯の昆布め グリーンサラダ添え
- 主 菜** あおさ海苔が香る伊達鶏と蛤の春彩鍋
- 煮 物** 春鯛の桜蒸し 筍 うすい豆
- お食事** 筍ご飯 山菜汁 浅漬け
- デザート** 自家製桜ミルクプリン
福島県産苺

* 5 日前までにご予約ください。

* 仕入れの都合により、お料理内容が一部変更となる場合がございます。

* レストランアルパインローズ17:30～22:00 (ラストオーダー21:30)

コイン式SAKEBarもございます！二次会にもぜひご利用ください★

【飲み放題】120分 お一人様 2,200円

※10名様以上の乾杯ドリンクは、瓶ビールでのご提供となります。



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

上記プランのほか、飲み放題込みのカジュアルプラン 税込5,000円 (飲み放題90分ラストオーダー) もご用意しております。その他、各種ご利用用途に応じて承りますので、詳しくはお問合せください。

