

春の味覚会席・コース

ランチタイムでの個室利用は4名様から、個室(さくら・ボヌール)をご利用いただけます。

レストラン
リビエラ

2020年 3/1日 ▶ 5/31日

●ランチタイム/11:00~14:00
●ディナー/17:00~21:00(L.O. 20:30)

要予約



味覚会席



和洋会席



特別会席

お一人様 (税金・サービス料込) **2,600円**

- 季節の先付
- お造り盛合せ
- 海老の包み揚
- 春野菜と鶏真丈
- 旬魚のレモン炙
- 寿司
- 汁椀
- ソルベ

ランチ:2名様〜 ディナー:10名様〜

お一人様 (税金・サービス料込) **3,600円**

- 前菜盛合せ
- アスパラガスのポターージュ
- お造り二種盛合せ
- 牛モモ肉の低温調理
- ローストビーフ 山葵ソースで
- アイナメのあられ揚
- 箱押寿司
- 汁椀
- フルーツ

ランチ:2名様〜 ディナー:4名様〜

お一人様 (税金・サービス料込) **5,000円**

- 酒肴彩盛合せ
- お造り三種盛合せ
- 鯖の唐揚
- 牛モモ肉の低温調理
- ローストビーフ
- 合鴨のつくね 小鍋にて
- 旬魚のレモン炙
- サヨリ握り寿司
- 汁椀
- フルーツ & デザート

ランチ:4名様〜 ディナー:4名様〜

特典 ランチタイムにご利用のお客様は、食後のコーヒーをサービスいたします。

レストラン パーティープラン

2020年 3/1日 ▶ 5/31日

2時間制
要予約

お一人様 (税金・サービス料込) **3,980円**

- オードブルバリエ
- 魚介のマリネ
- 春野菜の焚き合せ
- 白身魚のフライ タルタルソース
- 鶏モモ肉のカシュナッツ炒め
- ちらし寿司
- パスタ料理 又は 椀子そば(温)
- デザート

お一人様 (税金・サービス料込) **4,500円**

- オードブルバリエ
- 鯉のたたき カルパッチョ風
- 白身魚のフライ タルタルソース
- 紅茶鴨のつくね鍋かけ
- 豚肉の角煮中華風
- サラダ巻き寿司
- パスタ料理 又は 椀子そば(温)
- デザート & フルーツ

フリードリンク

- 瓶ビール
- 焼酎(麦/芋)
- 各種サワー
- 梅酒
- ウーロン茶
- ウイスキー
- ハイボール
- ワイン
- オレンジジュース
- ジンジャーエール

15:00~21:00の間、2時間制となります

個室利用はできません ※30名様から貸し切り利用可(マイク2本無料)

特典 40名様利用で1名様無料。さらに10名様増える毎に1名様無料。(例)50名様の場合、2名様無料。60名様の場合、3名様無料。

レストラン個室

さくら(和室) ~12名様(最大)
高座テーブル&椅子

ボヌール(洋室) ~24名様(最大)
立食でのご利用も可

ご会食や少人数での会議にご利用いただける、洋室和室のプライベートルームをご用意しました。いずれも独立性の高い落ち着いたスペース。大切な方のおもてなしに最適です。各種ご宴会・親睦会・ご会食・法事等にご利用ください。

Teppan-Yaki

ROUEN

要予約

鉄板焼ルーアン

プライベートダイニングを思わせるゆったりとした店内。ビジネスに、気の合う仲間との交流などにご利用頂けます。貸切利用も8名様から承ります。

お一人様 (税金・サービス料込) **7,000円** (2名様〜)

- オードブル盛合せ
- 本日のサラダ
- 国産牛サーロイン 兵庫県産焼野菜
- ごはん 味噌汁 香の物
- フレッシュフルーツ
- コーヒー
- +フリードリンク付き

フリードリンク ■ 生ビール ■ 赤・白ワイン ■ ソフトドリンク

その他 ランチ 3,000円・4,500円〜
ディナー 6,600円〜 ご用意いたしております。