

# 会席プラン

〈10名様より承ります。〉



## 旬彩会席

お一人様/税込  
6,000円

本日の逸品 / 鮮魚三種盛り合せ / サワラの梅味噌焼きとあしらい一式  
アンガス牛のステーキ 野菜添え / 鮮魚豆乳鍋 / 五目茶碗蒸し / 大海老と旬の野菜の天婦羅  
五目山菜の炊き込みご飯 / 味噌汁 / 香の物二種 / 本日のデザート



## 四季会席

お一人様/税込

4,500円

本日の逸品 / 鮮魚三種盛り合せ / 季節の饅頭のおんかけ  
魚介類のオープン焼き 野菜添え / 国産豚ロース陶板焼き  
茶碗蒸し / 海老とキスの天婦羅盛り合せ /  
しらすご飯 / 味噌汁 香の物二種 / 本日のデザート



## 特選会席

お一人様/税込

7,500円

季節の三種盛り / 旬の鮮魚五種盛り合せ  
かに白子まんじゅう / 国産牛の陶板焼き  
鹿児島産真鯛のオープン焼き はちみつピネガーソース添え  
五目茶碗蒸し / 旬の魚介と野菜天婦羅盛り合せ  
寿司三種 / 貝の吸物 / 香の物二種 / 本日のデザート

※季節や食材仕入れ状況により変更になる場合がございます。

# 卓盛プラン

〈10名様より承ります。〉



## 総料理長 おすすめ卓盛

お一人様/税込  
5,000円

鮮魚のカルパッチョ グレープフルーツソース / スモークサーモンと小海老のサラダ  
ブロッコリーとイカ・アンチョビのパルメザンチーズ焼き / 車海老のロースト ドライ  
トマト、オリーブ添え / 鹿児島県産豚のオープン焼き / 安納芋とチーズのフラン  
寿司三種 / 本日のデザート



## お愉しみ卓盛

お一人様/税込

4,000円

ゴールドミート三種盛り ドライフルーツ添え  
魚介のセビーチェ / ミートソースとソーセージのチーズ焼き  
海老のチリソース煮 / 豚骨味噌煮 / 茶碗蒸し  
炒飯 中華あんかけ / 本日のデザート



## グルメ卓盛

お一人様/税込

6,000円

鹿児島県産活魚のサラダ仕立て  
国産牛のたたき レッドオニオンとニンニク添え  
帆立貝柱のオリーブオイル焼き 黒オリーブソース  
薩摩赤鶏の油淋鶏 ピーナッツソース / 国産牛ローストビーフ  
フォアグラ入りフラン / 寿司三種 / 本日のデザート

※季節や食材仕入れ状況により変更になる場合がございます。

## 飲み放題 プラン 〈2時間〉

お一人様/税込

+1,500円

お料理とセットで  
お得な飲み放題

瓶ビール・ウィスキー  
焼酎・日本酒  
ワイン(白・赤)  
カクテル各種  
ソフトドリンク

さらに  
+500円で

スパークリングワイン飲み放題  
または  
飲み放題 30分延長