

2025年度 北コース パーティーメニュー



A プラン 1名さま ¥4,000

お料理盛り合わせ

- ・信州米豚の串揚げ
- ・信州サーモンのタルタル
- ・季節のフルーツ
- ・ライスコロッケ
- ・信州福味鶏の照焼き
- ・ブルスケッタ



B プラン 1名さま ¥6,000

- ・国産牛信州味噌漬け焼串
- ・信州サーモンのタルタル
- ・コールドミート&チーズ
- ・蟹のカダイフ揚げ
- ・信州福味鶏の照焼き
- ・ライスコロッケ
- ・ブルスケッタ
- ・季節のフルーツ
- ・カットケーキ



C プラン 1名さま ¥7,000

お料理盛り合わせ

- ・白バイ貝旨煮、
- ・タラバガニ奉書巻き
- ・信州サーモンの
香草パン粉焼き
- ・黒毛和牛の信州味噌焼き
- ・伊勢海老の黄金焼き
- ・のどぐろ手毬寿司
- ・コールドミート、チーズ
- ・フルーツ2種、和菓子
- ・お吸い物

◆ ドリンク

ビンビール 中ビン	¥1,210
ハイボール	¥880
芋焼酎	¥935
麦焼酎	¥770
ワイン(赤・白)	¥1,320

ビールテイスト飲料	¥825
ウーロン茶(500mlペットボトル)	¥550
コーラ(500mlペットボトル)	¥550
ジンジャーエール(500mlペットボトル)	¥550

◆ 飲み放題 1名さま ¥3,300

ビンビール(中ビン)、ハイボール、芋焼酎、麦焼酎、ワイン(赤・白)
ビールテイスト飲料、ジンジャーエール、コーラ、ウーロン茶

下記のドリンクが追加となります。

◆ 飲み放題プレミアム 1名さま ¥5,500

●長野県産ワイン、長野県産日本酒、軽井沢ビール

飲み放題のお時間は、最初の組が注文してから最終の組が注文後、1時間となっております。

※上記の料金には、お料理は含まれておりません。

◆表示料金には消費税が含まれております。◆産地情報については店員におたずねください。※お米は国産を使用しています。

※内容は一例です。料理内容は変更になる場合がございます。詳しくはお問合わせください。(お料理は個人盛りになります。)

※飲み放題のみでのご利用はご遠慮いただいております。

・当社のレストラン、宴会場等における食品アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある

特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。