

Group Lunch

洋食ランチ

2021年4月1日(木) - 2022年3月31日(木)



Gold ランチ

¥4,950(税抜¥4,500)

- 海の幸のゼリーよせ
カリフラワーのムース ピラミッド仕立て
- 季節のスープ
- 牛ロース肉グリル赤ワインソース ポロ葱のクリーム煮
ノルウェーサーモンのエスカロップグリル
- 紅茶のフィナンシェ フルーツ添え
- コーヒー ■ パン



Silver ランチ ¥3,850(税抜¥3,500)

- 海の幸のサラダ カラスミ風味
- 野菜のポタージュスープ
- ◆ メイン料理下記の中より1種類お選び下さい
 - ・真鯛のソテー ブロッコリーリゾット添えムール貝・アサリのサフランソース
 - ・鹿児島産黒豚ロースの低温調理ジンジャー風味ソース
 - ・ハンバーグステーキにピーフシチューソース ドフィノアポテと温野菜添え
- ティラミス フルーツ添え
- コーヒー ■ パン



Bronze ランチ

¥3,080(税抜¥2,800)

- コンビネーションサラダ
- コーンポタージュ
- チキンのフリカッセ 温野菜添え
- アーモンドのブランマンジェ
アールグレーソース
- コーヒー ■ パン



※ご予約は15名さま以上より承っております。ソーシャルディスタンスを考慮した会場をご案内いたします。

※料金には、1名さまのお食事代、サービス料、消費税が含まれております。

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)にアレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

※仕入れの状況により、メニューに変更がある場合がございます。※使用しているお米の原産地につきましては、係におたずねください。

※個室をご希望の際は会場料、会場設備費(音響、照明費)が別途かかる場合がございます。

※バスの送迎については係におたずねください。

(現在ソーシャルディスタンスを確保するため、1台8名さまから14名さままでの運行となっております。)



中華ランチ



Gold ランチ ¥4,950(税抜¥4,500)

- 蒸し鶏肉の胡麻ソースかけ
- 豚肉細切りと野菜の炒め
- 海老のチリソース炒め煮
- 焼壳
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 白飯 ■ 摻菜
- 玉子スープ ■ デザート



Silver ランチ ¥3,850(税抜¥3,500)

- 中華風サラダ
- 海老のチリソース炒め煮
- 烧壳
- 鶏肉と野菜の醤油炒め
- 高菜漬け豚ひき肉の豆腐煮込み
- 白飯 ■ 摻菜
- 野菜スープ ■ デザート



Bronze ランチ ¥3,080(税抜¥2,800)

- 中華風サラダ
- 海老のチリソース炒め煮
- 烧壳 ■ 春卷
- 豚挽き肉と豆腐の辛味煮込み
- 白飯 ■ 摻菜
- 野菜スープ
- デザート

アクセスのご案内



大磯周辺の観光地 (車での利用)

小田原	約20分	江ノ島	約30分
箱根	約45分	鎌倉	約45分
御殿場	約60分	横浜	約70分
富士山 (五合目)	約90分	厚木	約20分



電車でのアクセス

新宿	約70分	小田原	約20分
横浜	約40分	名古屋	約90分
東京	約75分	大阪	約150分
羽田	約80分		

JR 東海道線
大磯駅