



# 忘新年会



## DINNER COURSE

# 宴 福 花 憩 鍋

**PARTY** パーティコース 2,980円

前菜3種盛り  
明石風出し巻き玉子  
季節野菜と大海老天ぷらの盛り合わせ  
茶そば

和牛肉のたたき風  
若鶏の唐揚げ ~甘辛和風ねぎソース~  
三色手まり寿司

**PLAISIR** プレジールコース 3,280円

前菜3種盛り  
生ハムとトマトのブルスケッタ  
ローストビーフとアボガドサラダ  
骨付きフランク

豚ヒレ肉のチーズ焼き  
牛ロースのサイコロステーキ  
シーフードドライカレーのパエリア風  
本日のデザート

**FLEUR** フルールコース 3,280円

前菜3種盛り  
生ハムと海老のアボガドサラダ  
シーフードの盛り合わせ(エビ・カニ爪・白身魚・ムール貝ワイン蒸し)  
和風ビーフステーキ~季節の野菜添え~

ナポリ風ピザ  
合鴨のベリソース  
本日のデザート

**OASIS** オアシスコース 1,980円

ローストビーフ  
スパインポテト  
海老のアーモンドフライと白身魚のピカタ  
本日のデザート

シーザーサラダ  
若鶏のチーズ焼き  
海老ピラフ

**NABE** なべコース ■ すべて国産肉を使用

各鍋コースに ●おつまみ盛り合わせと本日のデザートがセットになります  
●メは・うどん・ラーメン・雑炊の中からお選びいただけます

鶏塩生姜鍋 1,880円

ピリ辛味噌鍋 1,880円

絶品!牛もつ鍋 2,180円

## LUNCH COURSE

# 空 夢

**CIEL** シエルコース 2,200円

ブリブリ海老のオーロラソース  
ミックスピザ  
シーフードピラフ  
牛ロースステーキ 和風ガーリック醤油

生ハムのシーザーサラダ  
本日のデザート

**REVE** レーヴコース 1,980円

海鮮サラダ  
チキン南蛮  
骨付きウインナー  
シューストポテト バター醤油

ローストビーフ丼  
本日のデザート

2017-2018  
WINTER

Special Party Plan  
Sing+Food+Enjoy Oneself



## PARTY PRIVILEGE

1  
特典

早割り 10%OFF

1週間前までのご予約でコース料金を値引き

2  
特典

3時間部屋代無料

金・土・祝前日は部屋代半額

3  
特典

飲み放題

3時間 お一人様 +1,480円

・生ビール・ノンアルコールビール・焼酎  
・カクテル・ソフトドリンク等  
各種取り揃えております

## ご利用案内

Lunch > 11:30~16:00

Dinner > 17:30~26:00

- ・4名様~ 2日前までに要予約
- ・表記価格はお一人様の料金となります
- ・コース料金は税抜価格となっております
- ・当日のキャンセルはコース料金の50%の代金をいただくこととなりますのでご了承ください
- ・仕入れ状況に応じてコース内容が一部異なる場合があります
- ・写真はイメージです

*asis*

Dining Karaoke

ご予約・お問合せ

0120-066-333