

## 紙コップ

- ・コーヒー(ホット・アイス) ..... ¥250
- ・紅茶(ホット・アイス) ..... ¥250
- ・オレンジジュース ..... ¥250
- ・ウーロン茶 ..... ¥250

## 紙パック

- ・緑茶(250ml) ..... ¥110
- ・オレンジジュース(200ml) ..... ¥110
- ・アップルジュース(200ml) ..... ¥110

## ペットボトル

- ・緑茶(350ml) ..... ¥140
- ・緑茶(500ml) ..... ¥160
- ・オレンジジュース(500ml) ..... ¥160
- ・ウーロン茶(500ml) ..... ¥160
- ・ミネラルウォーター(500ml) ..... ¥140
- ・講演セット ..... ¥220  
(ミネラルウォーター・グラス・おしぼり)

## その他

- ・冷水(8oz) ..... ¥60
- ・冷水タンク(6ℓ) ..... ¥530
- ・氷(小)(1.2ℓ) ..... ¥130
- ・氷(大)(5ℓ) ..... ¥520
- ・紙コップ(10個) ..... ¥90
- ・グラス・コースター ..... ¥30
- ・コーヒーカップ・ソーサー ..... ¥80

## 陶器・グラス

- ・コーヒー(ホット・アイス) ..... ¥320
- ・紅茶(ホット・アイス) ..... ¥320
- ・オレンジジュース ..... ¥320
- ・ウーロン茶 ..... ¥320
- ・番茶 ..... ¥110
- ・緑茶セット ..... ¥1,050  
(10名様用/湯呑・茶托・茶漉し・土瓶・茶葉)
- ・ケーキセット ..... ¥650
- ・ケーキ(単品) ..... ¥420

## 陶器・グラス【配膳】

- ・コーヒー(ホット・アイス) ..... ¥480
- ・紅茶(ホット・アイス) ..... ¥480
- ・オレンジジュース ..... ¥480
- ・ウーロン茶 ..... ¥480

- ・電気ポット ..... ¥550
- ・おしぼり(紙) ..... ¥20
- ・おしぼり(布) ..... ¥70
- ・白布(1間) ..... ¥320
- ・カラークロス(小丸テーブル用) ..... ¥650
- ・カラークロス(大丸テーブル用) ..... ¥750
- ・ウェイターチャージ(1H) ..... ¥3,100

## ご宴会・ご会食

## お料理

|          |            |         |
|----------|------------|---------|
| buffet形式 | ランチ .....  | ¥2,300~ |
|          | ディナー ..... | ¥3,000~ |
| パーティー形式  | ランチ .....  | ¥2,300~ |
|          | ディナー ..... | ¥3,000~ |

## コース料理

|             |         |
|-------------|---------|
| セミコース ..... | ¥3,800~ |
| フルコース ..... | ¥6,000~ |

## お飲物

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| ・ビール(中瓶) .....        | ¥780    |
| ・オレンジジュース .....       | ¥480    |
| ・ウーロン茶 .....          | ¥480    |
| ・コーラ .....            | ¥480    |
| ・ジンジャーエール .....       | ¥480    |
| ・ウイスキー(1本) .....      | ¥6,200~ |
| ・スパークリングワイン(1本) ..... | ¥3,600~ |
| ・ワイン(赤・白)(1本) .....   | ¥3,100~ |
| ・日本酒(1合) .....        | ¥720~   |
| ・焼酎(1本) .....         | ¥2,300~ |

飲み放題プラン ¥1,900より

## メニュー例

ディナーbuffet形式  
¥4,500

飲み放題付き2時間

## MENU

## 〈冷製料理〉

スモークサーモンとマリネサーモンのサラダ仕立て  
新鮮魚介類のカルパッチョ 生姜風味  
伊達鶏肉のタヒチアン仕立て コンソメジュレ添え  
季節のサラダマーケット  
サンドウィッチ  
巻き寿司盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ

●  
〈温製料理〉

魚介類とじゃが芋のクリームグラタン  
鯛のポワレ ケツカソースで  
海老と白身魚の甘辛炒め  
山海の幸 揚げ物色々盛り合わせ  
富良野産豚肉のタンドリーポーク  
牛肉のロースト 本日のソースで  
本日のピラフ

## メニュー例

ディナーパーティー形式  
¥4,500

飲み放題付き2時間

## MENU

魚介類の南蛮漬け  
冷製豚肉のしゃぶしゃぶ 中華仕立て  
魚介類とマカロニのクリームグラタン  
海老と白身魚のポワレ 2種のソースで  
特撰豚バラ肉の角煮 青野菜添え  
中札内田舎鶏肉の香草焼き 季節の野菜を添えて

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。

●お客様のご予算・ご要望に応じて、メニューをご提案させていただきます。

●上記以外にも、お得なパッケージプランをご用意いたしております。詳しくは係員にお問合せください。