

## ◆ スペシャルプラン ◆ スタンダードプラン

### 和洋中卓メニュー ※10名様より

造里三種盛り合わせ  
カモの香草焼き  
ミーバイのバプール サフランソース  
てびちの柔らか煮 アーサあんかけ  
エビのチリソース  
サイコロステーキと彩り野菜 トロピカルソース  
島豚炒飯  
野菜と玉子のスープ  
パティシエ特製スイーツ

### 和洋中buffetメニュー ※30名様より

造里三種盛り合わせ  
彩りちらし寿司  
日本そば  
鯛とパイナップルのバルサミコソース  
オードブル盛り合わせ  
サーモンの香草パン粉焼き ラタトゥイユ添え  
アボカドとトマトのグラタン風  
県産野菜入りサラダ  
エビのチリソース  
揚げ物盛り合わせ(唐揚げ・春巻き)  
豚ロースのオイスターソース 島野菜添え  
飲茶二種盛り合わせ  
パティシエ特製スイーツ

## ◆ プレミアムプラン

### 和洋中卓メニュー ※10名様より

造里三種盛り合わせ  
蒸し鶏のジンジャーソース 季節野菜添え  
舌平目のムース 白ワインソース シークワーサーの香り  
かりゆし豚の塩こうじ焼き 彩り野菜添え  
エビのドラゴンフルーツチリソース  
牛肉のロースト 県産キノコ入りシャールソース  
あさり入り炊込みご飯  
カニ肉とアーサのスープ  
パティシエ特製スイーツ

### 和洋中buffetメニュー ※30名様より

寿司盛り合わせ  
カモの香草焼き  
日本そば  
オードブル盛り合わせ  
チキントマトのパイ包み  
牛肉のロースト 赤ワインソース  
県産野菜入りサラダ  
フルーツ盛り合わせ  
エビのチリソース  
揚げ物三種盛り合わせ  
白身魚のナンプラーネギソース  
メカジキの山椒焼き マンゴーソース  
じっくり煮込んだ豚足の黒糖煮込み 島野菜添え  
飲茶二種盛り合わせ  
パティシエ特製スイーツ

## オプション

- ◆キッズプレート(ソフトドリンク飲み放題付き)※6歳以下対象・・・¥2,500
- ◆アニバーサリーケーキ(6号)・・・¥3,850
- ◆スイーツbuffet(30名様)・・・¥15,000
- ◆30分延長(室料+フリードリンク)・・・お一人様¥500

Bar  
Lounge  
Taira

二次会もホテルでなら移動がなくて便利です♪  
**アフターパーティプラン…お一人様 ¥2,500** 税込

※5名様より承ります。

**乾き物+2時間フリードリンク**

(ビール、泡盛、ウイスキー、赤ワイン、白ワイン、パイナップルジュース  
アセロラジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶、ジンジャーエール、コーラ)

カラオケBOX  
を利用した二次会も  
ございます!  
※1日1組2部屋限定