

パーティーオプション

プレー料金にプラスでコンペティー・会食をご利用頂けます（3組10名様以上）

■3,300円プラン(税込)【松花堂弁当】

お品書き

- 【前 菜】季節の道産小鉢
 - 【刺 身】季節のお刺身(真鯛・鉢鮪・鯛)
 - 【焼 物】白身魚西京焼き 厚焼き玉子 獅子唐 花チラシ蓮根 牛ステーキデミグラスソース ワッフルカットポテト
 - 【煮 物】里芋筑前煮 花形人参 そぼろ餡
 - 【揚 物】イカリングフライ 海老フライ 鶏の唐揚げ ポテトサラダ コールスローサラダ ミニトマト
- 別盛ご飯・味噌汁椀



■4,400円プラン(税込)【花籠弁当】

お品書き

- 【前 菜】季節の道産小鉢
 - 【刺 身】季節のお刺身(本鮪 牡丹海老 帆立)
 - 【焼 物】白身魚西京焼き 玉子焼き 獅子唐 花蓮根 トンテキ
 - 【煮 物】里芋 花形人参 そぼろ餡
 - 【揚 物】蟹爪クリームフライ エビフライ ポテトサラダ コールスローサラダ ミニトマト
- 【別 盛】ふらの和牛ビーフシチュー
別盛ご飯・味噌汁椀



■5,500円プラン(税込)【花籠弁当】

お品書き

- 【前 菜】季節の道産小鉢
 - 【刺 身】季節のお刺身(本鮪・牡丹海老・真鯛)
 - 【焼 物】道産ローストビーフ 焼きタラバ 玉子焼き 獅子唐
 - 【煮 物】里芋 竹の子 椎茸 蒟 花形人参
 - 【揚 物】天婦羅(海老 椎茸 大葉 南瓜)
- 【別 盛】茶碗蒸し
別盛帆立の炊き込み御飯・アサリの味噌汁椀



■オードブルメニュー 1,375円コース(税込)【お一人様】

お品書き

- 枝付き枝豆
- 鶏の唐揚げ
- ゴボウチップス
- ラムの生ハム
- スモークサーモン
- ワッフルカットポテト



※メニュー内容は、仕入状況によって変更になる場合がございます。
※上記以外にご予算、ご希望に応じてメニュー作成致しますので別途ご相談承ります。

※写真は4人前