

## ¥5,000セットコース (サ・税込)

【ビール・ジュース各1本をセット】



- サーモンのカルパッチョ又はお造り
- コンスープ
- 若鶏の老酒炒め
- 芝海老とカシューナッツのピリ辛炒め
- 豚肉の角煮
- 茶碗蒸し
- 高菜と中国ソーセージのチャーハン
- 杏仁豆腐

## ¥6,000セットコース (サ・税込)

【ビール・ジュース各1本をセット】



- お造り盛り合わせ
- 干し貝柱とフカヒレのスープ
- 季節の野菜と牛フィレ肉の辛み炒め
- 芝海老のマヨネーズ和え
- 米茄子と合鴨の田楽
- 茶碗蒸し
- 季節の御飯又は肉汁うどん
- 杏仁豆腐
- 中華菓子

## オリジナル懐石 ¥6,800セットコース (サ・税込)

【ビール・ジュース各1本をセット】



- 魚介のカルパッチョ華やか盛り
- 雲丹とフカヒレのスープ
- 穴子の天麩羅と鱈の替わり揚げ
- 豚肉の角煮 彩り野菜 又は 牛フィレステーキ特製ソース
- 牛フィレステーキ特製ソース
- プラス¥400にて豚肉の角煮と変更
- 車海老のチリソース
- 海鮮おこげ
- TOHOKAKUパティシエの特製デザート



CUISINE  
料理

## フリードリンクコース ¥5,000 (サ・税込)

20名様より(2時間)



- お造り盛り合わせ
- ニンニクの芽と牛肉・紋甲烏賊の炒め
- 芝海老のチリソース
- 穴子の唐揚げ 貝盛り
- 茶碗蒸し
- 高菜と中国ソーセージのチャーハン
- 杏仁豆腐

## セットコース Set Course

おひとり様に  
ビール・ジュース各1本付 (サ・税込)

20名様以上のご宴会につきお1人様 **プラス850円**  
(サ・税込) で2時間ドリンク飲み放題。  
(セットコースに限りご利用いただけます。)

※ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ワイン・ジュース・  
ウーロン茶・コーラ・カクテル

## オプションメニュー option menu

\*コースメニューと合わせてご利用ください。



デザートバリエ(1卓8人前)/4,500円



ケーキセット(コーヒー付)/670円



五目ヤキソバ(1卓8人前)/3,500円



季節のお茶漬け/580円



季節の取り合せサラダ/600円



ごま団子8ヶ/1,840円



うどん/470円



にぎり寿司/850円

- シャーベット.....470円
- イチゴムースと紅芋ようかん.....580円
- パティシエ特製デザート.....470円
- 春巻き(一卓8人前).....2,400円

- 麻婆豆腐(一卓8人前).....2,500円
- 山菜そば.....470円
- ねぎ入りつゆそば(一卓8人前).....2,900円
- チャーハン(一卓).....3,500円

- ピザ(一卓).....3,500円
- 牛肉とニンニクの芽の炒め(1卓).....4,650円
- 芝海老のマヨネーズ和え(一卓8人前).....5,600円
- 芝海老のチリソース(一卓8人前).....5,600円

## 出張料理 デリバリー

社内会合、接待、昼食会、法事などにご利用下さい

- お弁当 2,100円(税込)
- 3,150円(税込)
- 5,250円(税込)

※写真は5,250円の品

- 社内打ち上げやパーティの料理を配達いたします
- 出張パーティ 25,000円(税込26,500円)より



10名様より  
承ります

## ブッフェパーティプラン

着席ブッフェ又は立食パーティのプラン  
(お食事はお料理ボードに並びます)

¥5,000プラン

¥7,000プラン

フリードリンク付

(ビール・ウイスキー・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・カクテル)

※上記料金には、料理・飲物・会場費・消費税・サービス料含

※マイクロバス送迎はお問い合わせ下さい。  
(10名様以上)

※ご宴会時間は2時間となります。

※メニューは季節により変更となる場合も  
ございます。

※上記コース以外にもご予算に合わせて  
プランニングいたします。

※表示価格はサービス料、消費税が含まれ  
ます。

PALACE TOHOKAKU 予約センター

TEL 048-571-1122

イフーフ♥