

Reasonable plan リーズナブルプラン



- スモークサーモンとズワイガニのテリース
ギリシャ風マリネ添え
- 津軽鶏のバンバンジー
- カクテルサンドウィッチ
- ヨコシマサワラのヴァプール ベルモットソース
- 若鶏と白インゲン豆の煮込み
- 中華点心
- ソース焼きそば
- 太巻き寿司 いなり寿司
- デザート・パリエ

9品 ¥3,000 (税抜)

Drink menu

ドリンクメニュー

ドリンクプランA

※ビールはお一人様1本。その他は飲み放題

- 瓶ビール ● 麦焼酎 ● 芋焼酎 ● ウイスキー ● ハイボール
- 烏龍茶 ● オレンジジュース ● ミネラルウォーター

¥1,500 (税抜)

ドリンクプランS

※すべて飲み放題のお得なプランです

- 瓶ビール ● 麦焼酎 ● 芋焼酎 ● 赤ワイン ● 白ワイン
- ウイスキー ● ハイボール
- 烏龍茶 ● オレンジジュース
- ミネラルウォーター

¥2,000 (税抜)

ソフトドリンクプランA

※すべて飲み放題のお得なプランです

- 烏龍茶 ● オレンジジュース
- ミネラルウォーター

¥500 (税抜)



生ビールプラン

※すべて飲み放題のお得なプランです。

- プレミアムモルツ(生) ● 角ウイスキー ● ジムビーム
- カルロロッシ(ワイン赤・白) ● ふんわり鏡月(アセロラ)
- 焼酎(麦・芋) ● レモンサワー ● グレープフルーツサワー
- 烏龍茶 ● オレンジジュース
- ミネラルウォーター ● 炭酸水

¥2,300 (税抜)

ソフトドリンクプランS

※すべて飲み放題のお得なプランです

- 烏龍茶 ● オレンジジュース
- ミネラルウォーター ● コーヒー ● 紅茶

¥1,000 (税抜)

Catering Service MENU

出会いと集いの場。そこで振る舞われる料理は人の心と心をつないでくれる大切なものです。常盤軒の多彩なメニューが華やいだひと時を演出いたします。

人数やご要望、季節に合わせてメニューを作成致します。



Premium plan プレミアムプラン



- シェフのお任せオードブル
- コールドビーフと野菜のロースト
- フレッシュモッツァレラのオレンジ風味
- バケットサンド&カクテルサンドウィッチ
- シーザーズ・サラダ
- 海老チリソース
- 牛肉のストゥファート
- 中華点心
- ラザニア エミリア風
- 江戸前握り寿司
- デザート・バリエ
- 季節のフルーツ盛り合わせ

12品 ¥5,000 (税抜)

Standard plan スタンダードプラン



- シェフのおまかせピンチョス
- スモークサーモンとズワイガニのテリーヌ
ギリシャ風マリネ添え
- カナールのロースト 和風ソース
- バケットサンド&カクテルサンドウィッチ
- トラウトサーモンのインボルティエニ
ベルモットソース
- 若鶏のシャスール
- 中華点心
- 魚介のラゲーのベバロンチーノ
- 江戸前握り寿司
- デザート・バリエ
- 季節のフルーツ盛り合わせ

11品 ¥4,000 (税抜)

※写真はイメージです。
※材料入荷状況により料理内容が若干異なる場合がございます。

Coordinate plan

コーディネートプラン

宴会を盛り上げる装花のご注文を承ります。

¥30,000(税抜)～



メインイメージ

+



サブアレンジイメージ

+



ちらし花イメージ



ビュッフェ卓の飾り付け 例) ¥60,000(税抜) コース



卓上花イメージ

卓上花のご用意もございます。
お気軽にご相談ください。

¥4,000(税抜)～

Option



- お寿司屋台 お一人様 ¥1,300(税抜)
- ローストビーフカービング 1本 ¥100,000(税抜)
- 国産牛ロースビーフカービング 1本 ¥150,000(税抜)
- チーズパスタ ¥70,000(税抜)
- 生ハムカービングサービス ¥70,000(税抜)

※1週間前までに大枠のご人数決定をお願い致します。 ※3営業日前まで若干のご人数の増減変更を承ります。
※サービススタッフ付きパーティは、各種フリードリンク付きでお1人様税抜4,000円以上20名様からお受け致します。
※デリバリーの場合、税抜20,000円以上よりご対応致します。