

オプショナルプランで
さらに充実!

飲み放題プラン

1,600円
コース
(ビール・泡盛
ソフトドリンク)

【2時間】

2,100円
コース
(ビール・泡盛
ウイスキー・ワイン
ソフトドリンク)

【2.5時間】

4,000円コース

【オードブル】

タコと野菜の手作り琉球辣油和え
ボイル海老冷菜
牛ハチの巣の和え物
カブ甘酢漬け
花クラゲ酢の物
釜焼き叉焼
ハーブ鶏棒々鶏
カニカマエビすり身蒸し
ムール貝香草焼き

【温製料理】

海の幸チリソース
揚げ物2種盛り合わせ
特選飲茶
五目炒飯 手作り琉球辣油添え
島豚のやわらか煮黒酢風味
串揚げ

近海魚中華風カルパッチョ
お造り盛り合わせ
握り寿司
沖縄そば

各種サラダの取り合わせ
季節の果物盛り合わせ
デザート各種

5,000円コース

【オードブル】

スモークサーモン大根巻き
セイイカ燻製、釜焼き島豚叉焼
ハーブ鶏棒々鶏
カニカマエビすり身蒸し
花クラゲ黒酢、タコ
手作り琉球辣油和え
天使の海老ボイル
伊江島産合鴨のコンフィ
牛ハチの巣の味噌ら〜和え

【温製料理】

大正海老と海の幸の翡翠蒸し
大根餅と手作り琉球XO醤ソース
牛肉のロースト 旬野菜添え特製ソース
焼き物&揚げ物
鮭とカニカマ やんばんるスパイス炒飯
牛アキレス腱と鮑 白レイシ茸煮込み
チマゲーと島野菜の煮込み
特選飲茶
串揚げ

海の幸カルパッチョ
お造り盛り合わせ
握り寿司
沖縄そば

各種サラダの取り合わせ
季節の果物盛り合わせ
デザート各種

6,000円コース

【オードブル】

県産車海老葱蒸し
伊江島産合鴨のコンフィ
フォアグラ ピータン蒸し
海の幸とフカヒレカクテル
スモークサーモンと島豚しゃぶしゃぶ
冷し坦々麺サラダ風
花クラゲとカブの酢の物
カニカマエビすり身蒸しイクラのせ
牛ホホ肉やわらか煮黒酢ソース
ピンチョス2種

【温製料理】

フカヒレ姿と鮑、白レイシ茸
カキソース煮込み
海の幸パイ包み焼きウニクリームソース
牛フィレ肉のステーキ特製ソース
焼き物2種盛り合わせ
カニ肉と鰻炒飯 手作り琉球辣油添え
蟹味噌茶碗蒸し
唐揚げ盛り合わせ(ふぐ・手羽先)
特選飲茶
ぶり大根

海の幸のカルパッチョ
お造り盛り合わせ
寿司盛り合わせ
粕汁

各種サラダの取り合わせ
季節の果物盛り合わせ
デザート各種

和卓料理コース

3,500円コース

ゆがふいん前菜盛り合わせ
お造り2種盛り合わせ
黄金芋とカボチャガゴメ昆布入り
やんばんるスパイス香りスープ
海の幸チリソース煮
茶碗蒸し
島豚のトロトロ煮 黒酢ソース中華パン添え
五目炒飯 手作り琉球辣油添え
デザート

4,500円コース

ゆがふいん特製前菜盛り合わせ
お造り2種盛り合わせ
ガゴメ昆布とフカヒレ五目コラーゲンスープ
大正海老と海の幸翡翠蒸し
大根餅と手作り琉球XO醤ソース
旬の焼き魚
牛肉ロースト 旬野菜添え特製ソース
鮭とカニカマ やんばんるスパイス炒飯
デザート

5,500円コース

ゆがふいん特製山海の幸前菜盛り合わせ
お造り3種盛り合わせ、八宝蒸しスープ
海の幸パイ盛りウニクリームソース
又はチーズ入りチリソース
ふぐ唐揚げ
牛フィレ肉のロースト 旬野菜添え
特製マデイラ風味ソース
小海老と海鮮やんばんるスパイス風味炒飯
淡雪帽子仕立て
デザート

●上記はお一人様・サービス料、税込のお食事料金です。●お料理の決定は一週間前までをお願いいたします。●最終人数の締め切りは3日前の午前中となります。●お料理の内容は、天候や仕入れ状況などによって多少変更することがございます。何卒ご了承ください。●詳しくは宴会担当者までお問い合わせください。

その他、ご予算・ご要望に応じてアレンジいたします。お気軽にお問い合わせください。