

4,000円コース

【 オードブル 】

やんばる豚釜焼き叉焼
一口マグロのタルタル
菜の花胡麻和え
旬の竹の子和え／旬の野菜和え
ハーブ鶏ゴマソース
トマトアミューズ 海ぶどう
島タコとクラゲ和え
エビのバリバリ揚げ
春野菜の甘酢漬け

【 温製料理 】

特選飲茶
かりゆし熟成豚の香草ロースト
焼物&揚物
海の幸 春の香りソース
旬の炒飯
おでん
串揚げ盛り合わせ
沖縄そば

お造り盛り合わせ
カルパッチョサラダ
魚介の味噌和え
寿司盛り合わせ
各種サラダの取り合わせ
季節のフルーツ
デザート各種

5,000円コース

【 オードブル 】

エビのピリ辛マヨネーズ生春巻き
ホタルイカゆず香り
旬の竹の子と干しエビの和え物
インゲンの生春巻き
合鴨のロースト／島豚の焼物
サザエの和え物
トマトアミューズ／一口タルタル
菜の花の胡麻和え 海ぶどう添え
魚の燻製

【 温製料理 】

牛肉のロースト旬野菜添え
焼物&揚物
海鮮旬野菜炒め 春の香りソース
アワビと牛アキレス腱の上海蟹ミソ煮込み
旬の香り海鮮炒飯
特選飲茶
豚しゃぶしゃぶ
串揚げ盛り合わせ
沖縄そば

海の幸カルパッチョ
お造り盛り合わせ
寿司盛り合わせ
各種サラダの取り合わせ
季節のフルーツ
デザート各種

6,000円コース

【 オードブル 】

伊勢海老姿蒸し
県産車エビ蒸し
小アワビ蒸し
島豚の焼物
ホタテ貝柱とエビのカクテル
島タコやわらか煮
サザエ／海ぶどう
カニ肉の生春巻き
ホタルイカゆず香り

【 温製料理 】

国産牛の香草ロースト
皮付豚後足の煮込み 旬野菜添え
伊江島産合鴨のロースト 蒸しパン添え
アワビとフカヒレの上海蟹ソース
大正エビチリソース
海鮮炒飯
蟹しゃぶしゃぶ
串揚げ盛り合わせ
沖縄そば

海の幸カルパッチョ
お造り姿盛り合わせ
寿司盛り合わせ
各種サラダの取り合わせ
季節のフルーツ
デザート各種

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 】

和卓料理コース

3,500円コース

春の前菜彩り盛り合わせ
お造り盛り合わせ
旬野菜コラーゲンスープ 春の香り
海の幸 春の香りソース
島豚 香草ロースト
焼物
旬野菜と桜エビ炒飯
デザート

4,500円コース

春の香り彩り盛り前菜
お造り盛り合わせ
島豚餃子入り五目コラーゲンスープ
大正エビ海の幸 春の香りソース
牛肉のロースト グリーンマスタードソース
焼物
手作りXO醬と蟹肉 桜エビ 黒酢風味炒飯
デザート

5,500円コース

山海の春の幸 前菜盛り合わせ
お造り盛り合わせ
汲み上げ湯葉とガゴメコンブ、
アワビの五目蒸しスープ
フカヒレ姿と大正エビ、蟹肉あんかけ
春の香りソース
焼物
国産牛の香草ロースト
ゆがふいん特製ソース
握り寿司または海鮮旬炒飯
デザート

●上記はお一人様消費税・サービス料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。予めご了承ください。●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。