

深志神社 梅風閣

2024
2025

忘・新年会プラン

2024年11月1日(金) - 2025年2月28日(金)



8,250円コース (税サ込価格)

オンテールビュッフェ 8品

- オードブル 彩鮮やか和洋6マス盛合せ
- お造り 活々鮪・間八平作り 高級鯛
トラウトサーモン 妻一色 山葵
- スープ 森の香りフランス産セップ茸のクリームスープ
- 魚料理 国産甘鯛の幽庵焼 露の甘露煮
- グラニテ マラクヤオレンジのシャーベット
- 肉料理 国産牛の炭火烧ロースト
ガルニチュール添え
- 鍋物・食事 板長自家製昆布鰹節出汁の鯛しゃぶ鍋
つるつるうどん
- デザート シェフ厳選冬に食べたいアイスクーキ



6,050円コース (税サ込価格)

オンテールビュッフェ 7品

- 前菜 和食前菜色々 鮫肝豆腐 柚子貝柱
こはだ栗漬 柚子味噌蛸烏賊
- お造り 活々鮪・間八平作り 妻一色 山葵
- 吸い物 板長自家製昆布鰹節出汁 海老進丈
湿地茸 三つ葉 木の芽
- 魚料理 アトランティックサーモン香草パン粉焼
- 肉料理 合鴨の香味ロースト 和風ソース
- 鍋物・食事 旨味たっぷり牛もつ鍋 メの定番ラーメン
- デザート シェフ特選ガトーと季節のフルーツ

※メニュー内容は仕入れ等により変更する場合がございます。

深志神社 梅風閣

2024 2025 忘・新年会プラン

7,150円 コース (税込価格)

オンテールビュッフェ 9品

オードブル	極上牛生ハムとひらひらテッド・ド・モアヌの盛合せ
お造り	活々鮪・間八平作り 烏賊 甘えび 妻一色 山葵
吸い物	板長自家製昆布鯉節出汁 海老進丈 湿地茸 紅葉麩 三つ葉 木の芽
魚料理	香ばしい鯛照焼 はじかみ添え
グラニテ	マラクヤオレンジのシャーベット
肉料理	オーストラリア産牛タンのレストラン ガルニチュール添え
蒸し物	鰻の絶品茶碗蒸し
食事	たっぷり粗挽き鮪のたたき丼
デザート	シェフ特選デザートと季節のフルーツ数種盛合せ

4,950円 コース (税込価格)

オンテールビュッフェ 7品

前菜	香ばしいケバブ風チキンサラダ
スープ	スープクレシー (温製人参のポタージュ)
魚料理	マナガツオ磯風味焼 パリパリ蓮根煎餅とピリ辛茱萸添え
蒸し物	銀鮓掛けしっとりうぐいす饅頭
肉料理	アルバータ豚の骨付きスペアリブ香味焼き 温野菜添え
鍋物・食事	具沢山塩ちゃんこ鍋 もちもちうどん
デザート	ふわふわシフォンケーキ

※メニュー内容は仕入れ等により変更する場合がございます。

飲み放題コース 2時間 ラストオーダー: 乾杯から1時間半後

A 1,980円コース

[7種類]

瓶ビール(スーパードライ)・日本酒・
麦焼酎(水割り)・ウイスキー
(水割り)・ノンアルコールビール・
ソフトドリンク2種

B 2,200円コース

[12種類]

A + B

芋焼酎(水割り)・レモンサワー・
ハイボール・ソフトドリンク2種

C 2,420円コース

[16種類]

A + B + C

プレミアムモルツ・冷酒・カク
テル1種・ノンアルコールカクテル
1種

D 2,640円コース

[21種類]

A + B + C + D

赤ワイン・白ワイン・生酒・カク
テル1種・ノンアルコールカクテル
1種

忘新年会共通特典

スクリーン・プロジェクター・デジタルビンゴゲーム機 [貸出無料]

※ビンゴゲームのカードはご用意をお願いいたします。

忘年会(11月・12月)特典

送迎(バス・タクシー) … 往復無料(日曜日~木曜日) / 片道無料(金曜日・土曜日)

※料理6,050円コース以上ご注文30名様以上(バスの場合は1台に限る)

新年会(1月・2月)特典

送迎(バス・タクシー) … 片道無料

※料理6,050円コース以上ご注文30名様以上(バスの場合は1台に限る)

オプション

乾杯用スパークリングワイン・1本: 3,300円~

乾杯用鏡開き(50名様目安): 36,300円~