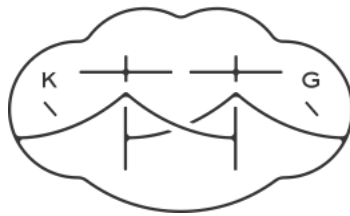


K \ G \



AUTUMN-WINTER

PARTY PLAN

2019,OCTOBER- 2020,MARCH

K \ G \

KIGIの秋冬メニューが完成いたしました。

木々の温もりを感じる 心地いい空間の中

おいしいお料理と

心のこもったサービスで

お客様を喜ばせたい

そんな気持ちが

わたしたちKIGIのモチベーションです

AUTUMN-WINTER

PARTY PLAN

2019,OCTOBER- 2020,MARCH

DINNER BUFFET

【 早割り宴会特典 】

特典① 11月30日までのご予約に限り乾杯酒スパークリングワインプレゼント

特典② 11月30日までのご予約に限りプロジェクター&スクリーン無料プレゼント

6,000円, 8,000円, 9,500円

【ご利用人数 30名様～130名】

6,000円 (1名様/税抜)

季節のカルパッチョ
季節野菜のサラダブッフエ
若鶏の唐揚げ
トリュフ香る スパニッシュオムレツ
ミネストローネ
鮭のちゃんちゃん焼き
豚肩ロース香草パン粉焼き
きのこトマトのソース
バケットサンド
デザート盛り合わせ

9,500円 (1名様/税抜)

季節のカルパッチョ
季節野菜のサラダブッフエ
チキングリル ケイジャンスパイス
鮮魚のグリル クラムソース仕立て
ローストビーフ グレイビーソース
ピザ カプリチョーザ
シェフ特製おでん
牛タンデミグラスシチュー
海老カツサンド
デザート4種盛り合わせ

フリードリンク (上記すべてのプランに含まれます)

ビール / ハイボール / 赤ワイン / 白ワイン / 日本酒 / オレンジジュース / ウーロン茶

- ・ご予約は宴席希望日の7日前まで承ります。
- ・表示価格は税別価格です。
- ・こちらのプランは、お料理・お飲物・会場使用料(120分)・サービス料金10%を含むおひとり様のご料金です。
- ・こちらは、2019年10月15日～2020年2月28日にご利用のお客様対象の特別プランです。
- ・アレルギー、ベジタリアンの方のお食事対応も承りますのでお問合せください。

DINNER COURSE

【 早割り宴会特典 】

特典① 11月30日までのご予約に限り乾杯酒スパークリングワインプレゼント

特典② 11月30日までのご予約に限りプロジェクター&スクリーン無料プレゼント

7,000円, 9,000円, 10,500円

【ご利用人数 6名様~80名】

7,000円 (1名様/税抜)

前 菜	季節の三種盛り合わせ
スープ	南瓜のポタージュスープ 鶏水晶
魚 皿	甘鯛丹波蕪蒸し 菊花飴
強 肴	天然牧草のみで育てた豪州産牛のビーフステーキ グレイビーソース
ご飯物	季節の炊き込みご飯 お吸い物
水菓子	季節のシャーベット

10,500円 (1名様/税抜)

前 菜	季節の三種盛り合わせ
座付き	鱈白子 白味噌仕立て 針柚子 針葱
魚 皿	長崎産甘鯛の養老蒸し 銀飴
合 肴	長崎五島うどん 蟹玉じめ
強 肴	宮崎産黒毛和牛のロースステーキ 季節野菜のロースト 本わさび 藻塩
ご飯物	漬け本鮪といくらご飯 お吸い物
水菓子	季節のシャーベット

フリードリンク (上記すべてのプランに含まれます)

ビール / ハイボール / 赤ワイン / 白ワイン / 日本酒 / オレンジジュース / ウーロン茶

- ・ご予約は宴席希望日の7日前まで承ります。
- ・表示価格は税別価格です。
- ・こちらのプランは、お料理・お飲物・会場使用料(120分)・サービス料金10%を含むおひとり様のご料金です。
- ・こちらは、2019年10月15日~2020年2月28日にご利用のお客様対象の特別プランです。
- ・アレルギー、ベジタリアンの方のお食事対応も承りますのでお問合せください。