

# 忘年会プラン

全て2時間飲み放題付

住友クラブ3F 洋室限定

☆1週間前までのご予約制、4名様より  
※お食事券利用可

お食事はお一人様ずつ盛付いたします。  
また、飛沫対策としてアクリルパーテーションを  
設置しております。

スタンダード  
¥6,000 (税込)

## DRINK

ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)  
ウイスキー、ドライゼロ、ジンジャーエール、  
コーラ、オレンジジュース、ウーロン茶

## MENU (洋コース)

アミューズ: 生ハム ハモンセラノー  
オードブル: 白身魚のカルパッチョ  
青胡椒風味のマリナード  
スープ: オニオンスープ パイ包み焼き  
メイン: アンガス牛のローストビーフと  
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
デザート: オレンジタルトとバニラアイスクリーム

プレミアム  
¥8,000 (税込)

## DRINK

ビール、ワイン(スパークリング・赤・白)、  
焼酎(芋・麦)、日本酒、ウイスキー  
ドライゼロ、ジンジャーエール、  
コーラ、オレンジジュース、ウーロン茶

## MENU (和洋会席)

前菜: 和食前菜三種盛り  
お造り: 旬のお造り三種盛り  
魚料理: サーモンの香草白ワイン蒸し  
醤油とバルサミコ酢のオイルソース  
メイン: ローストビーフ 茄子田楽  
食事: 季節の炊き込みご飯と赤出汁  
デザート: 洋ナシとヨーグルトムース

ロイヤル  
¥10,000 (税込)

## DRINK

ビール、ワイン(スパークリング・赤・白)、  
焼酎(芋・麦)、日本酒、ウイスキー  
ドライゼロ、ジンジャーエール、  
コーラ、オレンジジュース、ウーロン茶

## MENU (和洋会席)

前菜: 和食前菜三種盛り  
洋前菜: フォワグラ湯豆腐アスパラ  
マディラ酒ソース  
お造り: 旬のお造り 三種盛り  
揚げ物: ゴマフグの唐揚げ  
魚料理: お魚のオリーブオイル焼き  
茄子のコンフィー カラフルトマトソース  
メイン: 牛フィレ肉の網焼き  
赤ワインソース 香草バター  
食事: 季節の炊き込みご飯と赤出汁  
デザート: ガトーオペラ バニラアイスクリーム

ご利用には**部屋予約**(インターネット予約)が必要です。※ビジターは電話予約

※ アレルギー物質につきましてご心配のお客様はお申し出下さい。  
※ 食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※ 特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。  
ご利用は住友クラブ加入会社の社員ならびにその同伴者に限ります。(ビジターを除く)



【お問合せ】  
住友クラブ(土日祝休館)

06-6443-1986