

住友クラブ 3F 洋室限定 10月3日(月)~31日(月)

特別プラン

☆1週間前までのご予約制、4名様より

全プラン 90分飲み放題付

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

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

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

※お食事はお一人様ずつ盛付いたします。

※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。

※メニューは季節により変更になる場合がございます。

MENU (洋コース)

アミューズ：お出迎えのひとくち
オードブル：真鯛のマリネ 紅心大根 ライムの香るエスプーマソース
スープ：温かいマッシュルームのクリームスープ 甘鯛のうろこ揚げ
メイン：国産牛フィレ肉の網焼き 赤ワイン、香草バターソース
デザート：こだわりデザート・コーヒー
※パン・バター付

MENU (和洋会席)

和前菜：お出迎えの前菜3種盛合せ
お造り：旬のお造り
魚料理：銀鮭の西京味噌焼き サラダ仕立て
メイン：牛ロース網焼きステーキ 赤ワインソース、香草バター^赤
御食事：炊き込みご飯 赤だし汁、香の物
デザート：こだわりデザート

MENU (和洋会席)

和前菜：お出迎えの前菜4種盛合せ
洋前菜：旬のお造り
椀物：季節の真丈
魚料理：甘鯛のうろこ揚げ 茄子コンフィー
メイン：黒毛和牛サーロイン西京味噌焼き
御食事：炊き込みご飯、赤だし汁、香の物
デザート：こだわりデザート

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

ご予約・お問合せ(土日祝休館)

【住友クラブ】06-6443-1986



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。

※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。