

Dining 19

2019 11.1(金) ~ 2020 2.29(土)

End of the Year Celebration 2019 & 2020 The New Year's Dinner Party

忘新年会プラン【4名様〜】



イメージ写真



地上14階、那覇の夜景を眺めながら、至福のひとときに乾杯。

3日前までの事前予約制

※4名様以上のご予約となります。

プラン内容 ■ フレンチコースディナー
及びフリードリンク2時間

18:00~20:30 (最終予約・来店時間)

料 金 1名様 税金・サービス料込

Aプラン 8,000円

Bプラン 10,000円

早割30

30日前
予約で
お食事券
プレゼント

11~20名様 ランチペア券1組

21名様以上 ランチペア券2組

11~20名様 ランチペア券2組

21名様以上 ランチペア券2組+
ディナーペア券1組

期 間 2019年11月1日(金) ~ 2020年2月29日(土)

※除外日: 11月21日(木)、12月22日(日)~25日(水)、12月29日(日)~1月3日(金)

忘新年会プランお飲物

スパークリングワイン【1杯】+【2時間飲み放題】

◆ビール・赤白ワイン・泡盛・ウィスキー・焼酎 ◆カクテル3種 ◆ノンアルコール ◆ソフトドリンク

プラス500円でスパークリングワインを飲み放題 グループ毎にて対応

《ご予約・お問い合わせ》 ☎ 098-867-3331 (代表)

Aプラン

8,000円
(お1人様)

~ Greeting from the Kitchen ~
レストランよりご挨拶の小皿

~ Today's Appetizer Collection ~
シェフお勧め本日のアンティパスト

~ Today's Soup ~
本日のポタージュスープ

~ Main Dish ~
アングス牛ロース肉のローストビーフ
和風ソース

~ Dessert ~
デザートと氷菓

~ Coffee or Tea ~
コーヒー又は紅茶

Bプラン

10,000円
(お1人様)

~ Greeting from the Kitchen ~
レストランよりご挨拶の小皿

~ Today's Appetizer Collection ~
シェフお勧め本日のアンティパスト

~ Hot Appetizer ~
本日の温かいオードブル

~ Today's Market Seafood Dish ~
旬鮮魚の一皿
シェフお勧めの調理法で

~ Main Dish ~
アングス牛ロース肉のローストビーフ
赤ワイン香るソース

~ Dessert ~
デザートと氷菓

~ Coffee or Tea ~
コーヒー又は紅茶

※食材仕入れの都合によりメニューが変更することがございます。