



Festaプラン 1名様 8,000円

- 〈卓盛〉
 小海老のブルスケッタ
 ナチョスサラダ
 きのこのロワイヤル
 帆立貝のアランチーニ ~トマトバジルソース~
 生ハムと冬野菜の和風パスタ
 牛ロースのビステッカ 柚子胡椒のパンニェット
 ガーリックピラフ
 プチケーキ

職場の打ち上げや、親しい仲間との
 カジュアルなパーティーにおすすめです。

時間 11:30~21:00 (最終予約 19:00)
 ご利用時間は2時間制
 人数 2~60名様



Festaプラン & LightPartyプラン



LightPartyプラン 1名様 6,000円

- 〈卓盛〉
 ガーリックトースト
 ナチョスサラダ
 海老のカツレツ
 ~バジルトタルソース~
 生ハムと冬野菜の和風パスタ
 はちみつ味噌風味のポルケッタと
 イタリアンローストポテト
 バニラアイス ~ベリーソース~

Cafe & Dining アゼリア、日本料理 さくら、宴会場共通2時間飲み放題付き

ビール、ワイン(赤・白)、ハイボール、焼酎、日本酒、カクテル、ソフトドリンク各種 ※30分ご延長の場合はおひとり800円(税込)追加にて承っております。

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。
 ※カフェ&ダイニング アゼリアでは各料金にお料理、お飲み物、消費税が含まれております。



弥栄 1名様 14,000円

- 前菜 五品盛り合わせ
 造り 鱈の焼霜スモーク 旬魚色々
 芽物色々 山葵
 蒸物 季節の茶碗蒸し
 鍋物 両国ちゃんこ(そば付き)
 香の物 三種盛り合わせ
- 大皿
 生野菜 和風サラダ盛り合わせ
 焼物 鶏利休奉書焼 あしらい 始神
 油物 天婦羅 海老 白身 野菜色々
 天出汁 塩 檸檬
 鮫鱈香味揚げ 青味
- 酢の物 季節の酢の物
 食事 寿司盛り合わせ
 本鮪 鯛 穴子 サーモン
 焼メ 鯖 いくら 巻物
 わらび餅 黒糖・抹茶
 両国栞プリン 泡クリーム 苺
 季節のシャーベット

鈴なり 1名様 12,000円

- 前菜 五品盛り合わせ
 造り 鱈の焼霜スモーク 旬魚色々
 芽物色々 山葵
 蒸物 季節の茶碗蒸し
 香の物 三種盛り合わせ
- 大皿
 生野菜 和風サラダ盛り合わせ
 焼物 鶏利休奉書焼 あしらい 始神
 油物 天婦羅 海老 白身 野菜色々
 天出汁 塩 檸檬
 鮫鱈香味揚げ 青味
- 食事 寿司盛り合わせ
 本鮪 鯛 穴子 サーモン
 焼メ 鯖 いくら 巻物
 わらび餅 黒糖・抹茶
 両国栞プリン 泡クリーム 苺
 季節のシャーベット

日本料理 さくら

和の趣を大切に、季節感あふれる料理構成が魅力です

ご利用時間は2時間制

◆ 人数 2~20名様
 ◆ 時間 17時30分~21時00分
 ◆ ラストオーダー 20時30分
 ◆ 最終予約 19時00分

個室のご利用は6名様より

※個室料はサービスさせていただきます。

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。
 ※日本料理さくらでは、各料金にお料理、お飲み物、消費税、サービス料10%が含まれております。