

パーティーメニューのご案内(2026年4月~6月)

ライトコース

【おひとり3, 850円(税込)】

1. 中華前菜二種盛り 野菜の酢漬け添え
2. 野菜スープ
3. 酢豚
4. ピリ辛チャーハン
5. ゴマ揚げ団子

ゴールドコース

【おひとり5, 500円(税込)】

1. 中華前菜三種盛り 野菜の酢漬け添え
2. 酸辣湯
3. 八宝菜
4. 点心(湯葉巻き・もちもち揚げ餃子)
5. 五目炒めビーフン
6. タピオカ入りココナッツミルク

プレミアムコース

【おひとり8, 800円(税込)】 ※前々日までのご予約

1. 特製中華オードブル
2. 心かひれのスープ
3. 白身魚の豆板醬煮
4. 北京ダック
5. 点心二種(大海老入り焼き湯葉巻き・帆立入りシュウマイ)
6. お食事(中華2種、和食1種の中からお選びください)
7. タピオカ入りマンゴーソース

ウィークデープラン

【おひとり2, 200円(税込)】 ※平日限定です

1. 特製サンドとサイドディッシュ
2. チーズの盛り合わせ
3. 季節のデザート

- ◇ コース料理のご注文は、前日の正午までにご予約をお願いいたします。
- ◇ 食材によるアレルギーのあるお客様は事前に食堂担当者までお申し付けくださいませ。
- ◇ 感染症対策として、1テーブル6名様まで、お料理は個別盛りでご提供いたします。
- ◇ キャンセル・人数変更は、前日の正午までに、お電話でご連絡をお願いします。キャンセル料は発生しません。
- ◇ 前日正午を過ぎると、キャンセル料(パーティー料理代)が発生しますのでご注意ください。
- ◇ プレー当日のキャンセル・人数変更は、人数分のパーティー料理代を頂戴いたします。
- ◇ プレー当日の個室使用のキャンセルは、個室使用料10,000円(税込)を頂戴いたします。
- ◇ 当日のパーティー料理のコース変更はご遠慮ください。前日の正午までにお電話でお申し付けください。
- ◇ 大雨・雪などの荒天によりプレーをキャンセルされた場合は、パーティー料理のキャンセル料は頂戴しません。

コンパルルームについて

- ◆ 3組以上の場合は、上記のコース料理をご注文ください。
1組または2組でご利用の場合とアラカルト料理をご注文の際は、個室使用料11,000円(税込)を頂戴いたします。
- ◆ コンパルルームのご利用時間は、パーティー開始から1時間程度を目安とさせて頂いております。予めご了承くださいませ。
- ◆ 神奈川県受動喫煙防止条例に基づき、コンパルルームは**全室、終日禁煙**とさせて頂いております。