

秋のご宴会

Party Plan

ももてなし家で心からのおもてなし

鳥取・岡山の食材をたっぷり使ったお料理で心からのおもてなしはいかがですか。
ももてなし家でステキな時間をお過ごしください。

両県コース ¥4,000 〈税込〉

-
- アミューズ 鳥取県産ねばりっこの「冷製スープ」
～岡山県産焼きなす添え
- 前菜 両県・特産品盛合せ
- 前菜 鮮魚のカルパッチョ
- サラダ 岡山県産ジャンボマッシュルームのサラダ
- 魚料理 本日のムニエル
- 肉料理 鳥取 or 岡山県産 和牛のステーキ
パン or ライス
(+200円で鳥取県のかめし
+500円で岡山県ミニばら寿しに変更可能)
- デザート 食後のお楽しみ
/ コーヒー or 紅茶

※画像はイメージです

飲み放題 2時間 90分ラストオーダー コースにプラス ¥1,500 〈税込〉

ビール

生ビール
ノンアルコール
ビール

ウイスキー

ハイボール
コークハイボール
ジンジャー
ハイボール

ワイン

赤ワイン
白ワイン

日本酒

冷酒

サワー

ウーロンハイ
レモンサワー
グレープフルーツ
サワー

ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツ
ジュース
ウーロン茶



Momotenashiya TEL 03-6280-6475
ももてなし家

ご予約は2日前までをお願いします。
詳しくはスタッフまでお気軽にどうぞ