スタンダードA
～和食と中華 ～

お一人様／税込
¥5,500-

※火曜日を除きご利用いただけます

- 和中盛込料理７品 -

❶ お造り２種盛り合わせ
❷ 鱈の味噌野菜焼き
❸ 回鍋肉（ホイコーロー）
❹ ぷりぷり海老のチリソース煮
❺ 鶏肉の甘酢炒め
❻ 棒寿司２種
❼ キャラメルショコラプリン



※火曜日を除きご利用いただけます


❶ お造り２種盛り合わせ


❷ 鱈の味噌野菜焼き


❹ 海老のチリソース煮


❺ 鶏肉の甘酢炒め


❻ 棒寿司２種

スタンダードB
～ 洋食と中華 ～

お一人様／税込
¥5,500-

※月曜日を除きご利用いただけます

- 洋中盛込料理７品 -

❶ 白身魚のブランダード
プロヴァンス風
❷ 回鍋肉（ホイコーロー）
❸ ぷりぷり海老のチリソース煮
❹ 鶏肉の甘酢炒め
❺ 牛肉の赤ワイン煮込み　カシス風味
❻ 焼きチーズリゾット
❼ キャラメルショコラプリン




❶ 白身魚のブランダード
プロヴァンス風


❷ 回鍋肉（ホイコーロー）


❺ 牛肉の赤ワイン煮込み
カシス風味


❻ 焼きチーズリゾット


❼ キャラメルショコラプリン

犀北館のベーシックなパーティーメニュー。忘新年会はもちろん、ご家族やお仲間とのプライベートにもご利用いただけます。

スタンダードA・Bどちらにも使えるオプションメニュー

1. 和牛ローストビーフ…¥1,000
2. スイーツブッフェ珈琲コーナー付…¥1,500
3. 乾杯用スパークリングワイン…¥500
4. にぎり寿司３種…¥1,000
5. 個人盛り対応（取り分けサービス）…¥500
6. 食後のコーヒー or 紅茶…¥500

※上記金額は全て税込価格です。※写真はイメージです。

おひとりずつお出しするコース形式も人気です。



おすすめフレンチコース　全６品

・オードブル３種盛り合せ
・オマール海老のビスク パイ包み焼き
・白身魚のポワレ　ラヴィゴットソース
・国産牛サーロインのロティ トリュフソース
・２種類のパン
・オリジナルデザートとコーヒー

お一人様／税込
¥9,000-

お気軽フレンチコース　全６品



お一人様／税込　¥7,000-

全９品
日本料理会席

お一人様／税込
¥9,000-

先　付：海老と小柱としめじの柚子味噌
椀　：季節のお吸物
お造り：鮮魚４種盛り
焼　物：国産牛の和風焼き
煮　物：長芋利休揚げ蟹きのこあんかけ
揚げ物：季節の天婦羅
酢の物：魚介酢
食事物：じゃこご飯　味噌汁
甘　味：果物のクリームチーズ和え



※メニュー、食材は仕入状況や季節により変わります



彩豊かなブッフェ料理。肩ひじ張らないカジュアルなパーティにもピッタリ。

スタイル選べるブッフェ料理

ブッフェ料理 10 品

お一人様／税込　¥5,000-

立食 or 着席スタイルをお選びくださいませ。
月曜日は和中折衷のみ、火曜日は洋中折衷のみとなります。

フリードリンクパック

すべてのメニューでご利用いただけます。

基本パック ¥2,500-
瓶ビール、レモンサワー、日本酒、ワイン（赤・白）、焼酎（芋・麦）、ウイスキー、ノンアルコールビール、ソフトドリンク（ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール）、ノンアルコールカクテル２種

充実パック ¥3,000-
基本パックの内容にカクテル５種、県産ワインを追加
瓶ビールをエビス又はプレミアムモルツにアップグレード

ソフトドリンクパック ¥1,100-
ウーロン茶、オレンジジュース
コーラ、ジンジャーエール

※上記金額は全て税込価格です。※写真はイメージです。