

夏の宴会プラン

Socia21

7/1(火) ~ 8/31(日)

Socia21



- 和前菜 季節の小鉢
- 洋前菜 冬瓜と生ハムのサラダ仕立て
- 魚 鱧のフリット
トマトとハーブのソース
- 肉 鶏肉のロティローズマリー風味
バルサミコソース
- 食事 とろろそば
- デザート 本日のデザート

お一人様

7,000円
(税サ込)

※写真はイメージです



- 和前菜 真鯛の薄造り
- 洋前菜 柑橘のマリネ ミントの香り
- 魚 水蛸と香味野菜のマリネ
トマトのジュレを添えて
- 肉 カレイのムニエル
アンチョビバターソース
- 肉 ローストビーフ
レフォールソース 温野菜添え
- 食事 宮崎県 郷土料理 鯨の冷汁
- デザート 本日のデザート

お一人様

9,200円
(税サ込)

※写真はイメージです

2時間

飲み放題

ビール・ウイスキー
日本酒・焼酎・ワイン
オレンジジュース・ウーロン茶
ジンジャーエール・コーラ

お問合せは下記から！QRコードorお電話よりお申し込みください。

ご予約

神奈川県横浜市港北区岸根町6-1 営業時間：10:00-19:00

(火曜日水曜日休館日)

045-472-7777



<https://www.socia21.co.jp/>

