



春の 4月 5月 小鉢多めにしました! / ご宴会メニュー

全てのお料理を個別皿にてご提供させていただきます
個室対応もさせていただきます

▶ **6,000円コース** (税込) 個別料理14品 2名様より **個別料理14品 + 飲み放題** 飲み放題 2時間30分 (1時間延長 税込1,100円) 料理のみは 4,000円 (税込4,400円)



写真は一人前です

前菜	日替わり5種盛り	鍋	春キャベツとソーセージのポトフ風
小鉢	富士宮産春野菜のお浸し又は煮浸し	焼物	国産牛和風ローストビーフ
小付	鶏むね肉のやわらか南蛮漬	揚げ物	天然ぶりの竜田揚げ おろしポン酢添え
酢物	ホタルイカと菜の花の酢味噌かけ	焼物	豚スペアリブオープン焼き 粒マスタード添え
温皿	国産牛すじデミソース煮込み	サラダ	春野菜と揚げベーコンのシーザーサラダ
蒸物	アサリの茶碗蒸し 生海苔あんかけ	釜飯	焼き竹の子と鶏の釜飯 味噌汁 漬物
刺身	春の朝採れ鮮魚5種盛り <small>富士宮産ニジマス刺身入り</small>	デザート	日替わりアイス

▶ **5,500円コース** (税込) 個別料理12品 2名様より **個別料理12品 + 飲み放題** 飲み放題 2時間30分 (1時間延長 税込1,100円) 料理のみは 3,500円 (税込3,850円)



写真は一人前です

前菜	日替わり5種盛り	鍋	春キャベツとソーセージのポトフ風
小鉢	富士宮産春野菜のお浸し又は煮浸し	揚げ物	天然ぶりの竜田揚げ おろしポン酢添え
酢物	ホタルイカと菜の花の酢味噌かけ	焼物	豚スペアリブオープン焼き 粒マスタード添え
温皿	国産牛すじデミソース煮込み	サラダ	春野菜と揚げベーコンのシーザーサラダ
蒸物	アサリの茶碗蒸し 生海苔あんかけ	釜飯	焼き竹の子と鶏の釜飯 味噌汁 漬物
刺身	春の朝採れ鮮魚5種盛り <small>富士宮産ニジマス刺身入り</small>	デザート	日替わりアイス

▶ **5,000円コース** (税込) 個別料理10品 2名様より **個別料理10品 + 飲み放題** 飲み放題 2時間30分 (1時間延長 税込1,100円) 料理のみは 3,000円 (税込3,300円)



写真は一人前です

前菜	日替わり4種盛り	鍋	春キャベツとソーセージのポトフ風
小鉢	富士宮産春野菜のお浸し又は煮浸し	揚げ物	天然ぶりの竜田揚げ おろしポン酢添え
酢物	ホタルイカと菜の花の酢味噌かけ	焼物	豚スペアリブオープン焼き 粒マスタード添え
蒸物	アサリの茶碗蒸し 生海苔あんかけ	サラダ	春野菜と揚げベーコンのシーザーサラダ
刺身	春の朝採れ鮮魚4種盛り <small>富士宮産ニジマス刺身入り</small>	釜飯	焼き竹の子と鶏の釜飯 味噌汁 漬物

※その日の仕入れにより、より美味しい内容に変更する場合がございます。

飲み放題メニュー

- 生ビール アサヒスーパーバードライ生(ピッチャー)
- ハイボール ハイボール他 計3種
- 日本酒 高砂1台(冷やor燗)
- 焼酎(ボトル) 樹氷・白波黒・いいちこ
- サワー レモンサワー等
- 梅酒 ロック・水割り・ソーダ割り
- ワイン スペインワイン 赤・白 **ノンアルコールビール**
- タルハイorノンアルコールカクテル(ソーダ割り)
- シークァーサー・三ヶ日みかん・巨峰 他 計14種
- ソフトドリンク
- オレンジ100%・グレープフルーツジュース100% 他 計11種

小学生~高校生はソフトドリンク・アイスクリーム1,100円(税込)の飲み放題に出来ます



2次会には タクシーいらずの スナック樹苑

歌い放題 飲み放題 2時間 3,500円(税込)コース

- ・樹苑各店から2次会にはサービスあり
- ・ぶらっとそのままお立ち寄り大歓迎!!

ご予算等お気軽にご相談下さい。

TEL.0544-22-0668

営業時間

日・月・水・木：20:00~1:00(FLO 24:00)
金・土・祝日前：20:00~2:00(FLO 1:00)
火曜定休 / 40名様まで

無料 送迎バス 有ります

送迎バスのご利用は、予約制となります。

送迎範囲は、**富士宮・富士・旧芝川・富士川町**です。

- ろはた樹苑・魚匠樹苑でご利用頂けます。
- 8名様~27名様収容可