



6月 7月
小鉢多めにしました!

令和6年8月1日より大変ご迷惑をおかけしますが
お席のご利用を3時間制とさせていただきます
あります。ご協力の程、宜しくお願いします。

初夏のご宴会メニュー

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1,369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	ホイル焼	鮭とほうれん草のガリバタしょうゆホイル焼
小鉢	富士宮産初夏野菜のお浸し又は煮浸し	揚げ物	真鯛の紫蘇巻き天ぷら レモン塩添え
酢物	沖縄産もずく酢	焼物	国産鶏の手羽元タンドリーチキン
煮物	鶏むね肉の南蛮漬け	サラダ	豚しゃぶサラダ ゴマポン酢ドレッシング
蒸物	とうもろこしの茶碗蒸し	釜飯	あさりと新生姜の釜飯 潮汁 漬物
刺身	初夏の朝採れ鮮魚5種盛り	デザート	日替わりアイス

5,500円コース (税込)

個別料理11品 2名様より

個別料理11品 + 飲み放題

飲み放題 2時間30分 (1時間延長 税込1,369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	ホイル焼	鮭とほうれん草のガリバタしょうゆホイル焼
小鉢	富士宮産初夏野菜のお浸し又は煮浸し	揚げ物	真鯛の紫蘇巻き天ぷら レモン塩添え
酢物	沖縄産もずく酢	焼物	国産鶏の手羽元タンドリーチキン
煮物	とうもろこしの茶碗蒸し	サラダ	豚しゃぶサラダ ゴマポン酢ドレッシング
蒸物	とうもろこしの茶碗蒸し	釜飯	あさりと新生姜の釜飯 潮汁 漬物
刺身	初夏の朝採れ鮮魚4種盛り	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1,369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5種盛り	ホイル焼	鮭とほうれん草のガリバタしょうゆホイル焼
小鉢	富士宮産初夏野菜のお浸し又は煮浸し	揚げ物	真鯛の紫蘇巻き天ぷら レモン塩添え
酢物	沖縄産もずく酢	焼物	国産鶏の手羽元タンドリーチキン
煮物	とうもろこしの茶碗蒸し	サラダ	豚しゃぶサラダ ゴマポン酢ドレッシング
蒸物	とうもろこしの茶碗蒸し	うどん	白出汁冷やしうどん
刺身	初夏の朝採れ鮮魚3種盛り		

※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もございます。

飲み放題メニュー

- 生ビール アサヒスーパードライ生(ピッチャー)
- ハイボール ハイボール他 計4種
- 日本酒 高砂1合(冷やor燗)
- 焼酎(ボトル) キンミヤ・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)
ライム・三ヶ日みかん・巨峰 他 計12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12種



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 4,000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

送迎バス

無料

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