

宴会用コース

2016-2017年

一週間前までに要予約・各コース2名様より (月～木の夜間は15名様以上)

コスモス

秋桜コース 3,700円(税込)

和牛付宴会コース

- 【前菜盛合わせ】シエフ手作りの鹿肉ロースト他2品
- 【網焼き】和牛・豚肉・豚バラ・滋養鶏・つくね・ウィンナー
- 【焼き野菜】人参、玉ねぎ、ピーマン、南瓜、キャベツ
- 【サラダ(ポール)】刻みローストビーフを散らして
- 【生わさび】
- 【お茶漬け】
- 【デザート】
- 【漬物】

※焼き野菜は豚ホルモンへ変更も可能です(2日前までに要予約)



<4名盛り>

ボタン

牡丹コース 3,200円(税込)

お手軽宴会コース

- 【前菜盛合わせ】シエフ手作りの鹿肉ロースト他2品
- 【網焼き】牛カルビ・豚肉・鶏肉・つくね・ウィンナー
- 【焼き野菜】人参、玉ねぎ、ピーマン、南瓜、キャベツ
- 【サラダ(ポール)】刻みローストビーフを散らして
- 【生わさび】
- 【お茶漬け】
- 【デザート】
- 【漬物】

※焼き野菜は豚ホルモンへ変更も可能です(2日前までに要予約)



<4名盛り>

スイセン

酔専コース 2,700円(税込)

「酔う」こと「専門」おつまみコース

- 【枝豆】
- 【キムチ】
- 【から揚げ】
- 【フライドポテト】
- 【網焼き】牛カルビ・豚肉・鶏肉・つくね・ウィンナー
- 【焼き野菜】人参、玉ねぎ、ピーマン、南瓜、キャベツ
- 【サラダ(ポール)】刻みローストビーフを散らして
- 【お茶漬け】
- 【デザート】
- 【漬物】

※焼き野菜は豚ホルモンへ変更も可能です(2日前までに要予約)



<4名盛り>

モモ

桃コース 2,100円(税込)

網焼き個人盛りコース

- 【網焼き】牛カルビ・豚肉・豚バラ・鶏肉・つくね・ウィンナー・イカ・ホタテ
- 【焼き野菜】人参、玉ねぎ、ピーマン、コーン、キャベツ
- 【おすし】
- 【国清汁】
- 【デザート】



<1名盛り>

<90分飲み放題プラン>

飲み放題をご利用の場合はグループ全員、どちらかのプランをおつけいただきます。

反射炉ビヤ他
アルコール飲み放題
料理 + 1,700円(税込)

未成年者・ドライバー様用
ソフトドリンク飲み放題
料理 + 700円(税込)

送迎バスあり
15名様以上から



営業時間 年中無休

- 月～木/11:00～15:00 (オーダーストップ14:30)
- 金/11:00～21:30 ●土・日・祝/10:00～21:30 (オーダーストップ20:30)

※月～木の夜間は、15名様以上のご予約のみの営業とさせていただきます。

〒410-2113静岡県伊豆の国市中272-1(葦山反射炉入口)

TEL055-949-1208 (代) FAX055-949-5022

MAIL info@kuraya-narusawa.co.jp

