

極上のお料理を
お好みのお酒と合わせて



懇親会 暑気払い

旬の地元食材と高級食材を合わせた
絶品フレンチをご堪能ください

10名様から80名様まで
ごゆっくりとお過ごしいただけます



宴×縁



コーススタイルからビュッフェまで
ご要望に合わせてご用意いたします



- ◆ ¥5,500 コース、¥7,000 コース、¥9,000 コースとございます
- ◆ 人数のご変更は前日まで承ります
(当日キャンセル分はお料理代、お飲物代をもらい受けます)
- ◆ 別途¥1,500 でフリードリンクをおつけできます
- ◆ 館内の音響設備、スクリーンなどご自由にお使いいただけます
- ◆ デザートビュッフェや鏡開き、おもちゃまきなど演出もご相談下さい
- ◆ 40名様以上のご利用でバス1台ご用意いたします

For Reservations 【お問い合わせ】 **083-928-8100**

- ・ラストオーダーは終了時刻の30分前です
- ・飲酒後の運転は固くお断りいたします
- ・上記料金には消費税、サービス料が含まれてございます

マリーゴールド山口

山口市亀山町7-1

美味しい料理とお酒

¥5,500 コース メニュー例

Premier

北欧サーモンと天使海老のミキユイ
トマトと松の実のプロヴァンサル

Deuxieme

玉蜀黍の冷製ロワイヤル
生パンチェッタ コンソメパリソワール

Poisson

萩のマルシェより 活鱸のポワレ
香草ブルーブラン フィーヌゼルブ

Viande

鴨胸肉の香ばしいロティ 夏南瓜のクーリ ポワブルヴェール

Pasta

秋川牧園若鶏とバジルのカッペリーニ

Dessert

フレッシュフロマージュのムースリース

◆フリードリンクメニュー ¥1,500

- ・ビール (アサヒスーパードライ瓶)
- ・赤、白ワイン (タクン・リゼルヴェ)
- ・日本酒 ・焼酎 (芋、麦、米) ・ウイスキー
- ・梅酒 ・カクテル各種
- ・ソフトドリンク各種



※画像はイメージです

贅沢なひととき

¥7,000 コース メニュー例

Premier

萩直送 旬の魚介のメリメロ
キャビア chamagne ジュレのガトー仕立て

Deuxieme

フォアグラノポワレ 無花果
12年熟成のバルサミコのガストリック

Poisson

フレッシュオマール海老のグリエ
濃厚なソースアルモリック バニラ

Viande

国産牛ランプ肉のオーフー
トリュフ シャンピニオンアラクレーム

Riso

赤雲丹のリゾットビアンコ

Dessert

完熟マンゴープディング
瀬戸内レモンのエッセンス 塩キャラメル

¥9,000 コース～

※ メニューは料理長と打ち合わせが可能です
ご希望をお聞かせくださいませ

