

COURSE MENU

コースメニュー

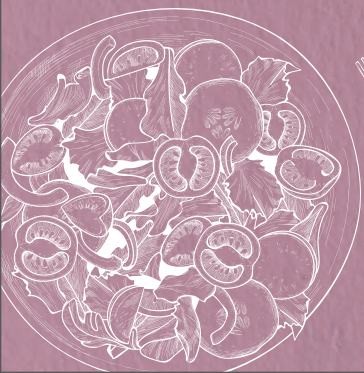


PARTY & COURSE



記念日や特別な日に、シーンに合わせて選べるプラン

カジュアルな飲み会や女子会、歓送迎会、
少人数からでもご利用いただけるコースなど
ご予算やご希望のパーティー形式に合わせてお選びいただける
パーティープランをご用意いたしました。





Coral Course

コーラルコース

3,636円/1名様
(税込4,000円)

※2名様からご注文いただけます。

料理を取り分けてシェアするスタイルのコースです。

カジュアルな飲み会や女子会、歓送迎会など

幅広くご利用いただけます。

+1,000円で飲み放題付きにできるお得なプランです！

- ・こだわり前菜の盛り合わせ
- ・10品目野菜のガーデンサラダ
- ・生ハムと季節のフルーツ
- ・アーモンドポークのリエット バケット添え
- ・ノルウェーサーモンのカルパッチョ
- ・スパイシー枝豆
- ・キノコと野菜のチーズフリット
- ・フライドポテト
- ・季節のポタージュ
- ・たっぷりモッツアレラチーズのマルゲリータ
- ・本日のおすすめパスタ
- ・厳選豚ロース肉と鶏モモ肉のグリル
- ・パティシエ特製本日のデザート2種盛り合わせ

おすすめ！

飲み放題付きプラン

4,545円
(税込5,000円)

＼ 牛ハラミ肉が追加できます！ /

牛ハラミ肉のグリル 追加 +455円(税込500円)
(1人前 80g)



Anniversary Course

アニバーサリーコース 5,000円/1名様

(税込5,500円)

※2名様からご注文いただけます。

料理を1品ずつご提供するコースです。

ご家族や友人、大事な人との記念日や特別な日に。

乾杯スパークリングからメイン料理のお肉やお魚まで
多彩なメニューを心ゆくまでお楽しみください。

+1,000円で飲み放題付きプランに変更可能です。

APERITIF

乾杯スパークリングワイン

AMUSE

スペイン産生ハムとクリームチーズ
フルーツパイ添え

APPETIZER

真鯛のカルパッチョ おろしモレット

HOT DISH

低温調理した茶美豚ロース肉と
季節野菜のロースト マデラソース

PASTA

山盛りシラスとカラスミのオイルパスタ

MEAT DISH

国産牛ロース肉のステーキと季節野菜のオープン焼き
トリュフソース

DESSERT

パティシエ特製デザート3種盛り合わせ

DRINK

珈琲もしくは紅茶

おすすめ!

飲み放題付きプラン

5,909円
(税込6,500円)



パーティーA 4,091円/1名様 (税込4,500円)

コーラルキッチンで貸切パーティーをしてみませんか。
2次会や大人数パーティー、イベントに最適な
サイドbuffet形式のパーティープランです。
グリーンが溢れるフロアは十分なスペースがあり
オリジナリティ溢れるイベントメイキングにぴったり。
ぜひ一度お気軽にお問い合わせください。

貸切＋サイドbuffet＋飲み放題

- ・ テーブルbuffetをご希望の方は+500円(1名様あたり)
- ・ 飲み放題のラストオーダーは30分前。
- ・ 時間延長のご相談も承ります。
詳しくはスタッフまでお問合せください。

Party Course A

- ・ 10品目野菜のCORALグリーンサラダ
- ・ スペイン産生ハムと季節のフルーツ
- ・ 契約農家直送野菜のバーニャカウダー
- ・ ベーコンとジャガイモのチーズピンチョス
- ・ 海老と揚げ茄子のピリ辛和風マリネ
- ・ フライドポテトとオニオンリング
- ・ ベーコンと季節野菜のガーリックマリネ
- ・ シェフ特製本日のおすすめパスタ
- ・ 焼きたてパン2種盛り合わせ
- ・ 本日の鮮魚とキノコのチーズフリット
- ・ 鹿児島産茶美豚と季節野菜のグリル
- ・ 小エビと季節野菜のピラフ
- ・ パティシエ特製デザート2種盛り合わせ





パーティーB 4,545円/1名様 (税込5,000円)

コーラルキッチンで特別なひとときを過ごしてみませんか。
旬の食材を使ったお料理を心ゆくまで堪能できる
ワンランク上の人気のプランです。
一つひとつのパーティーや懇親会が素敵になるよう
経験豊富なスタッフが幹事様の不安に寄り添い
しっかりとサポートいたします。

貸切＋サイドbuffet＋飲み放題

- ・ テーブルbuffetをご希望の方は+500円(1名様あたり)
- ・ 飲み放題のラストオーダーは30分前。
- ・ 時間延長のご相談も承ります。
詳しくはスタッフまでお問合せください。

Party Course B

- ・ 彩り豊かな根菜とシーフードのサラダ仕立て
- ・ 生ハムとオレンジのサラダ
- ・ 契約農家直送野菜のバーニャカウダー
- ・ カラフルミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ フライドポテトとスパイシーチキン
- ・ 揚げ茄子とトマトのチーズグラタン
- ・ シェフ特製本日のおすすめパスタ
- ・ 焼きたてパン2種盛り合わせ
- ・ ノルウェーサーモンと季節野菜のオープン焼き
- ・ 低温調理した牛カイノミのタリઆータ
- ・ 小エビと季節野菜のピラフ
- ・ パティシエ特製デザート3種盛り合わせ





パーティー オリジナルコース

お客様専用のオリジナルコースを作成します。
ご希望に沿ったプランにお応えしますので、
お気軽にご相談ください。

担当者がじっくりとお話を伺い、
あなただけの特別なパーティーを
サポートいたします。

貸切＋ご希望の形式＋飲み放題

- ・飲み放題のラストオーダーは30分前。
- ・時間延長のご相談も承ります。
詳しくはスタッフまでお問合せください。

Party Original

料 金	ご予算に応じて
形 式	お客様専用のオリジナルコースを作成 サイドbuffet・テーブルbuffet・コースなど、 ご希望をお伺いします。
お料理	お客様のご希望に応じて作成
ドリンク	飲み放題

