

- 《 料 理 プ ラ ン 》=

サンゴ

卓盛り/ビュッフェ ¥**5,000**

マリン

卓盛り/ビュッフェ ¥6,000

ハナビ

卓盛り/ビュッフェ ¥7,500

※料理プランの詳細は裏面をご覧ください。

=《2時間飲み放題》

¥2,000 ドリンクA

オリオン ザ・ドラフト(瓶) オリオンチューハイ WATTA オリオン クリアフリー

泡盛

(ノンアルコール) ソフトドリンク各種

ウイスキー

¥3,500 ドリンクB

オリオン ザ・ドラフト(瓶) ワイン オリオン ザ・プレミアム(瓶)

オリオンチューハイ WATTA オリオン クリアフリー 泡盛

ウイスキー (ノンアルコール)

ソフトドリンク各種

Special Offer =

パーティプラン 特別特典

30名様以上ご利用で The Orion Beer Dining または 四川飯店 ペアランチ券(1組)プレゼント 50名様以上ご利用で The Orion Beer Dining または 四川飯店 ペアディナー券(1組)プレゼント 100名様以上ご利用で The Orion Beer Dining または 四川飯店 ペアディナー券(2組)プレゼント

全プラン共通 ご利用特典

・室料無料 ・プロジェクター/スクリーン/音響/照明を通常料金の半額にてご案内

サンゴ - 卓盛り -

¥5,000

- (冷) ハワイ風 沖縄県産鮪の刺身と野菜 "ポキ"仕立て
- (冷)トルティーヤのシーザーサラダロール
- (冷)ショートパスタ ハムと野菜 バジル和え
- (冷) ブロッコリー ツナソース和え ミネストローネ
- (温) フィレオフィッシュ 和風タルタルソース
- (温) ローストポーク カレークリームソース
- (温) インドネシア風 ローストチキン
- (温) 点心
- (温) 陳麻婆豆腐 ライス

チーズムースケーキ、コーヒー/紅茶

サンゴ・ビュッフェ・

¥5,000

- (冷)ハワイ風 沖縄県産鮪の刺身と野菜 "ポキ"仕立て
- (冷)四川風バンバンジー
- (冷)ショートパスタ ハムと野菜 バジル和え
- _____ (冷)ブロッコリー ツナソース和え
- (冷) シーザーサラダ ミネストローネ
- (温) フィレオフィッシュ 和風タルタルソース
- (温) ローストポーク カレークリームソース
- (温) インドネシア風 ローストチキン
- (温) 点心
- (温) 陳麻婆豆腐 ライス デザートセレクション

マリン - 卓盛り -

¥6,000

- (冷) 近海産鮪のカルパッチョ ワサビドレッシング
- (冷)沖縄県産豚のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース
- (冷)トルティーヤのシーザーサラダロール
- (冷)ショートパスタ ハムと野菜 バジル和え
- (冷)ブロッコリー 小海老とタルタルソース 季節野菜のブイヨンスープ
- (温)白身魚のソテー タプナード
- (温) 牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
- (温) インドネシア風 ローストチキン
- (温)インゲン豆とオクラのガーリック風味
- (温) 陳麻婆豆腐 ライス

紅芋モンブラン、コーヒー/紅茶

マリン・ビュッフェ・

¥6,000

- (冷) 近海産鮪のカルパッチョ ワサビドレッシング
- (冷)沖縄県産豚のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース
- (冷)トルティーヤのシーザーサラダロール
- (冷)ショートパスタ ハムと野菜 バジル和え
- (冷)ブロッコリー 小海老とタルタルソース 季節野菜のブイヨンスープ
- (温) 白身魚のソテー タプナード
- (温) 牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
- (温) インドネシア風 ローストチキン
- (温)インゲン豆とオクラのガーリック風味
- (温) 陳麻婆豆腐 ライス 季節のフルーツ、 デザートセレクション

ハナビ - 卓盛り -

¥7,500

- (冷)お造3種盛りあわせ、つま、薬味、鮪、サーモン、近海産鮮魚
- (冷)沖縄県産豚のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース
- (冷)トルティーヤのシーザーサラダロール
- (冷) 久米島産車海老 タルタルソース アーサスープ 海鮮太巻き
- (温) 近海産鮮魚のオリーブオイル焼き タプナード
- (温) 牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
- (温) 熟成琉球在来金武アグー豚肩ロース ハーブバター
- (温) インゲン豆とオクラのガーリック風味
- (温) 陳麻婆豆腐

ライス

チョコレートケーキ、コーヒー/紅茶

ハナビ・ビュッフェ・

¥7,500

- (冷)海鮮太巻き
- (冷)握り寿司
- (冷)四川風バンバンジー
- (冷)沖縄県産豚のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース
- (冷) 久米島産車海老 タルタルソース
- (冷)シーザーサラダ アーサスープ
- (温) 近海産鮮魚のオリーブオイル焼き タプナード
- (温) 牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
- (温) 熟成琉球在来金武アグー豚肩ロース ハーブバター
- (温) インゲン豆とオクラのガーリック風味
- (温) 陳麻婆豆腐

ライス

季節のフルーツ、デザートセレクション

※表示価格には消費税・サービス料が含まれます。

※表示価格は全てお一人様の料金です。

※状況によりメニューが変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

※酒類のお持ち込みにつきましては1本3,300円を申し受けます。詳しくはスタッフへご確認ください。

STOP! 飲酒運転

お酒を飲んだら 運転しない! させない!

お問い合わせ(宴会予約) 9:00~18:00(定休日:土日祝日)

 $\mathsf{TEL}\ \mathbf{098\text{-}866\text{-}5523}\quad \mathsf{fax}\ \mathbf{098\text{-}862\text{-}9039}$

