

2025年春  
(3月~4月)

# 春の宴会プラン

祝賀会、送別会、歓迎会...大切な方を招いてのお食事会におすすめします

レストラン席、宴会場(個室)どちらでも対応  
宴会場は8名様以上2時間までの利用となります



3種の鯛料理が楽しめる  
~鯛くらべ~

【春らんまん御膳】

お一人様

7,500円

【スペシャル御膳】

9,000円

- ・桜豆腐 ふき味噌 蛭イカ旨煮
- ・蛤の潮仕立て吸物
- ・造里3種
- ・金目鯛の花山椒煮
- ・『美星三元豚珍甘』薄切りロース肉の酒粕あん掛け
- ・桜鯛と春野菜のしゃぶしゃぶ
- ・春貝とじゃがいもバター焼
- ・メゴ飯 甘鯛の道明寺桜蒸し
- ・デザート

『スペシャル』は  
アワビが入り  
お造里4種

『スペシャル』は  
トラバ蟹の  
じゃがバター焼

【春の華やか御膳】

お一人様

6,000円

- ・山葵菜浸し
- ・鴨肉サラダ仕立
- ・造里2種
- ・芋・蛸・南瓜の松葉串
- ・サーモンボワレ サフランソース
- ・桜鯛とうすい豆葛包み蒸し 酒粕あん掛け
- ・牛ロース肉ロースト ジンジャーソース
- ・メゴ飯 蛤潮あん掛け赤飯
- ・デザート

【春のパーティ料理~卓盛り~】

お一人様

6,500円

お一人様

5,500円

- ・スモークサーモンレモン風味
- ・ローストビーフカルパッチョ仕立
- ・造里盛合せ
- ・海老のチリソース
- ・油淋鶏
- ・豚肉ポワレジンジャーソース
- ・寿司盛合せ
- ・デザート

- ・スモークサーモンとチーズサンドウィッチ
- ・棒々鶏
- ・造里盛合せ
- ・イカのチリソース
- ・ミニハンバーグステーキ
- ・海老カダイフ包み揚げ
- ・寿司盛合せ
- ・デザート

【松花堂弁当】

日替わりで変わる  
料理長おまかせ弁当。  
昼食会、  
アフターミーティング  
などおススメです!

お一人様

3,850円

□飲み放題料金



・レストラン(90分)/1,800円

・宴会場(120分)/2,000円

【内容】

ビール・焼酎・日本酒・ワイン  
ハイボール・ノンアルコールビール  
ソフトドリンク

予約制です  
ご予約は  
3日前  
17時まで

サン・ピーチOKAYAMA TEL. 086-225-0631

※表示金額は全て税金サービス料込です ※写真はイメージです メニュー内容は変わる場合もあります