

2025年5月・6月

レストラン・宴会場 新緑の宴プラン

ご予約は
3日前まで

レストラン席、宴会場（個室）どちらでも対応。
※ただし、宴会場の場合は、8名様以上2時間までの利用。



ゆったりとした個室で
2時間ごゆっくりどうぞ



写真は『スペシャルパーティ料理』



写真は『華やか御膳』



写真は『松花堂弁当』



写真は『ぜいたく御膳』

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・ソフトドリンク



サン・ピーチOKAYAMA

駅から
徒歩8分

TEL 086-225-0631

□料金は、消費税・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ございます。

パーティ料理

※4名様以上からの承りになります。

お一人様

- カジュアル 5,000円
- ベーシック 6,000円
- スペシャル 7,000円

新緑のお膳料理

- お手軽御膳 5,500円
- 華やか御膳 6,500円
- ぜいたく御膳 8,000円

松花堂弁当

- 料理長おまかせ弁当 3,850円

お造り盛合せ・寿司桶・中華が入った
『ベーシックパーティ料理』

『ベーシック』をグレードアップ
『スペシャルパーティ料理』

- ・ 蒸し鶏 香味ソース
- ・ スモークサーモン
- ・ お造り盛合せ
- ・ ロースハム&ポテサラのサンドイッチ
- ・ イカのフリッター スイートチリソース
- ・ 国産豚肉ロースト ソースジャポネーズ
- ・ お寿司盛合せ
- ・ デザート

- ・ スモークサーモン&チーズ
- ・ お造り盛合せ
- ・ 豚肉低温ロースト オニオンソース
- ・ 海老のフリッター スイートチリソース
- ・ 鶏唐揚げ
- ・ 牛ロース肉ポワレ ソースジャポネーズ
- ・ お寿司盛合せ
- ・ デザート

旬の味覚が気軽に味わえる

『華やか御膳』

- ・ スモークサーモンと海老のマリネ
- ・ 若鮎のトマト南蛮
- ・ お造り
- ・ 海老しんじょうとホワイトアスパラ 練り雲丹の餡かけ
- ・ 鱈のロースト
- ・ 牛肉のポワレ
- ・ 茶蕎麦と穴子の信州蒸し
- ・ デザート

三種の豚が味わえる

『ぜいたく御膳』

- ・ 海老とアオサ海苔の寄せもの
- ・ お造り
- ・ 豚珍ロース低温調理サラダ
- ・ 阜月マスとホワイトアスパラ グリーンマヨネーズソース
- ・ 黒豚の角煮
- ・ スペイン産イペリコ豚の陶板焼
- ・ 穴子の信州蒸し
- ・ とろろ飯
- ・ デザート