



※写真はイメージです。

お一人さま **5,000円**

立食メニュー

- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆豚肉と胡瓜のニンニクソース掛け
- ◆海老入りピリ辛サラダ
- ◆ラム内のベーコン巻 香草チーズ焼き
- ◆白身魚のグリユ 野菜入りトマトソース
- ◆地鶏の塩漬け香り揚げ
- ◆花切り烏賊と季節の野菜の辛し炒め
- ◆海老のチリソース
- ◆帆立貝のオープン焼き スペイン風
- ◆ナポリ風 ピザ
- ◆ビーフシチュー 季節の野菜添え
- ◆一口饅頭
- ◆海老入り蒸し餃子
- ◆コールミートの盛り合わせ
- ◆一口サンドとプレスサンドの盛り合わせ
- ◆カニチャーハン
- ◆豚肉の細切りヤキソバ
- ◆季節のフルーツ

- ◆各種デザート
- ◆杏仁豆腐

着席メニュー

- オードブル三種盛り合わせ
- 鮭のたたきのくらげ入り サラダ仕立て
- 牛ロース肉のピンクペッパー炒め
- 帆立貝の香味ソース 甘海老添え
- 白身魚と海老のベーコン巻 二色ソース
- 小龍包 (ショウロンポウ)
- 黒豚ロースとキノコの田舎風仕立て
- 茶そば
- フルーツ又は杏仁豆腐又はケーキ

※12月は、宴会プラン5,000円のご利用は出来ません。

お一人さま **6,000円**

立食メニュー

- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆花切り烏賊のマスタードソース
- ◆鮭のタタキ サラダ仕立て
- ◆白身魚のカニクリーム焼き アメリカンソース
- ◆スペアリブのオープン焼き
- ◆帆立貝のベーコン巻 温野菜添え
- ◆若鶏のグリユ レモンソースイタリア風
- ◆貝柱の甘酢あんかけ
- ◆大海老のXO醬炒め
- ◆仔牛の生ハムチーズ焼き
- ◆牛ホホ肉の煮込み
- ◆カニ爪の揚げ物
- ◆黄ニラ入り水餃子
- ◆コールミートの盛り合わせ
- ◆一口サンドとプレスサンドの盛り合わせ
- ◆のり巻き寿司盛り合わせ
- ◆海鮮塩味ヤキソバ
- ◆季節のフルーツ

- ◆各種デザート
- ◆杏仁豆腐

着席メニュー

- オードブル三種盛り合わせ
- 刺身の盛り合わせ
- 大海老のXO醬炒め
- 鴨の燻し揚げと蟹の香り揚げ
- 目鯛のグリユ フカヒレソース
- 仔牛の香味焼き
- 海鮮ちまき
- 鮑のスープ
- フルーツ又は杏仁豆腐又はケーキ

お一人さま **7,000円**

立食メニュー

- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆くらげとチャーシュー盛り合わせ
- ◆刺身の盛り合わせ
- ◆黒毛和牛のメダイオンカツレツ マスタードソース
- ◆フォアグラ豆乳茶碗蒸し
- ◆蟹入りチーズクリームパイ トマトソース
- ◆鮑と野菜のミルク煮
- ◆伊勢海老の辛しソース
- ◆目鯛の柚子胡椒焼き
- ◆黒豚の香り柔らか煮
- ◆ローストビーフ レフォル添え
- ◆海老のアーモンド揚げ
- ◆フカヒレ蒸し餃子
- ◆コールミートの盛り合わせ
- ◆一口サンドとプレスサンドの盛り合わせ
- ◆にぎり寿司
- ◆茶そば

- ◆季節のフルーツ
- ◆各種デザート
- ◆杏仁豆腐

着席メニュー

- オードブルの盛り合わせ
- 魚介のサラダ オリーブの香り
- 貝柱とグリーンアスパラの塩炒め
- 蟹と蟹の香り揚げ
- 真鯛の蟹ムース包み 糸切り野菜添え
- 牛ヒレのロースト 南フランス風
- 海鮮あんかけおこげごはん
- フカヒレスープ
- メロン



ボウリング オプション

2ゲーム、靴付 お一人さま **1,200円(税込み)**



※お料理内容は、季節により変更させていただく場合がございます。

ご予算やお好みでセレクトできる豊富なプランをご用意しました。飲み放題プランなどのオプションメニューも充実。賑やかに、楽しく、美味しく、みなさまに素敵なひとときをご提供いたします。(※税・サービス料込み)

飲み放題プラン **1,500円(税・サ込み)**

- 瓶ビール
- 焼酎
- ウイスキー
- ウーロン茶
- オレンジジュース

BIGBOX高田馬場 9F 宴会場 粋なもん (INAMON)

TEL.(03) 5272-1170

ご予約受付時間=10:00~18:30

〒169-8677 新宿区高田馬場1-35-3

WWW.seibu-group.co.jp/rec/

