

秋の宴会プラン

期間 令和7年9月18日(木)～11月18日(火)

4,300 円

和洋銘々料理

ご利用人数 6名～80名

- キハダマグロのタタキ
薬味のせ ポン酢で！
- お造り3種 宮城銀シャケ
メカジキ 有頭赤海老
- 宮城県産メヒカリと
秋野菜の天ぷら
- 鶏肉と3種のキノコの陶板
- 国産豚のロースト
サラダ仕立て
- 寿司3貫
サーモン ヤリイカ タコ
- なめことろろそば

3,800 円

大皿盛一部銘々料理

ご利用人数 8名～200名

- 生ハムとジャガイモのサラダ
シーザードレッシングで！
- お造り3種 キハダマグロタタキ
宮城銀シャケ 甘海老
- 宮城県産メヒカリと
秋野菜の天ぷら 抹茶塩
- 鶏肉と海老
3種のキノコのホイル焼
- 豚肉の山椒オイル漬け陶板
- 秋ナスのボローニャ風ピザ
- 寿司3貫
エビ ヤリイカ タコ

4,800 円

大皿盛一部銘々料理

ご利用人数 8名～200名

- 水鳥しいたけと鶏肉の甘煮
- お造り5種 まぐろ ほたて
宮城銀シャケ カツオタタキ 甘海老
- 宮城県産メヒカリとシシャモ
秋野菜の天ぷら
- 赤魚と3種のキノコ
チーズトマトソース陶板
- 牛サーロインの山椒焼
- 秋刀魚と秋ナスのピザ
- 寿司3貫
ウナギ ヤリイカ タコ
- なめことろろそば

100分

安心価格の飲み放題

秋の宴会プランご利用のお客様

2,750円 → 2,500円

(税・奉仕料込)

瓶ビール/ノンアルコールビール/日本酒/麦・芋焼酎
ウィスキー/カクテル/ノンアルカクテル/ソフトドリンク

◆◆◆ 飲み放題は、15名様以上から承ります ◆◆◆



特典

①デザートサービス

- ② 2時間まで、会場費サービスいたします
- ③ カラオケサービスいたします
- ④ 10名様以上のご乗車で、バスの無料送迎をいたします
(栗原市・登米市) ※マイクロバスの台数に限りがあります

- ・上記の価格は、税・奉仕料込となります
- ・仕入状況により、料理内容が変更する場合がございます
- ・料理内容について、ご相談承ります



ゆめぐりグループ

エポカ 21

ご予約・お問い合わせ

TEL. 0228-23-0021

宮城県栗原市志波姫新熊谷 279-2

【東北新幹線くりこま高原駅東口より徒歩 40 秒】

エポカの HP・インスタはこちら

