

# Banquet Plan 楽宴スタイル



フリードリンク付き/お一人様 **7,700円** (税金・サービス料込)

おきやく文化を大切にしつつも新しいパーティースタイルをご提案いたします。  
高知のお客文化を代表する皿鉢をOMO風にアレンジした「モダン皿鉢」や  
LIVE感を感じながら出来立てをお愉しみいただける「牛肉の鉄板焼き」や  
「天ぷら」。さらに料理台には、北海の味覚「海宝漬け」や「鮭のちゃんちゃん  
焼き風」が新たに加わり、和・洋・中の様々な料理が並びます。  
これまでの宴会形式にとらわれないOMO7高知ならではのビュッフェ  
スタイルをぜひご堪能下さい。

※グレードアップ9,900円、12,100円プランも承ります

## DRINK MENU [120分フリードリンク]

- ビール •赤ワイン •白ワイン •日本酒 •焼酎 •ウィスキー
- カクテル(カシス/ジン) •ノンアルコールカクテル(ピーチ/グリーンアップル)
- ノンアルコールビール •オレンジジュース •ウーロン茶

※30名様より承ります。 ※別途会場使用料を申し受けます。





## 個人出し



モダン皿鉢 さむら 皿鉢料理をOMO風アレンジした  
個人盛り料理

## ライブキッチン



牛肉の鉄板焼き 焼き立てをお愉しみいただけます

## ライブキッチン



天ぷら 揚げたてをお愉しみいただけます

## ビュッフェ料理

NEW



鮭のちゃんちゃん焼き風 カニ身を添えて  
カニ身を添えて甲羅に盛り込んだ見た目・  
味わい共に愉しめる一品です。

NEW



海宝漬け こぶだしのジュレとともに  
鮭と鯛を昆布のジュレで包み込み、イクラ  
を飾った華やかな一品です。



欧風カレー



油淋鶏



シーフードグラタン



茶そば 握り寿司



海老のチリソース



白身魚のパイ包み焼き



ローストポーク



ブランマンジェ



OPTION 鰹のたたき

9,900円(税サ込)／グレードアッププラン

- 鰹のたたきを追加
- 握り寿司の内容をグレードアップ
- ライブキッチン「牛肉の鉄板焼き」をグレードアップ

12,100円(税サ込)／グレードアッププラン

- スパークリングワインを追加
- 鰹のたたきを追加
- 飲茶を追加
- 握り寿司の内容をグレードアップ
- ライブキッチン「天ぷら」をグレードアップ
- ライブキッチン「牛肉の鉄板焼き」をさらにグレードアップ