

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

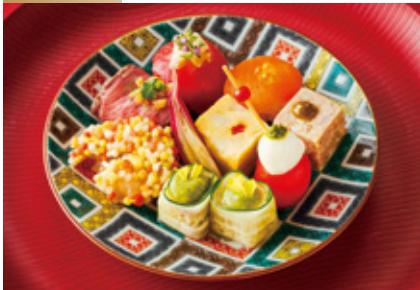
DRINK MENU [120分フリードリンク]

- ・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 さわわち 皿鉢料理をOMO風に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

ピュッフェ料理



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。



海宝漬け こぶだしのジュレとともに
鮪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。

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

OPTION 鰹のたたき