

CELEBRATORY EVENTS

慶事会食プラン



メニュー例

梅プラン ¥10,000

和食会席

前菜 祝いの品七種盛り
造り 鯛 鮪 他一種 あしらい一式
焼物 甘鯛若狭焼き 海老塩焼き あしらい
煮物 にしん昆布巻き 小芋 人参 青味 柚子
揚げ物 穴子と海老の天ぷら 野菜三種
留碗 赤出汁
食事 鯛の炊き込みご飯 香物
甘味 果物 和菓子

洋食コース

サーモントラウトのマリネ
オニユード添え クレソン風味のソース
南瓜のフランとポークコンフィ
スズキのビエノワーズ ピスタチオ風味
オレンジ香るベルモットソース
りんごのシャーベット
牛フィレ肉の香草風味ポワレ
茸のソテー添え マデラソース
カッサータとフルーツ
コーヒー または 紅茶
パンとバター

竹プラン ¥12,000

和食会席

前菜 祝いの品七種盛り
御凌ぎ 御赤飯
吸物 蛤 梅人参 大根 三つ葉 柚子
造り 鯛 本鮪 他一種 あしらい一式
焼物 さざえ壺焼き 海老塩焼き
牛肉山椒焼き あしらい
煮物 にしん昆布巻き
小芋 人参 青味 木の芽
揚げ物 穴子と海老の天ぷら 野菜三種
蒸物 茶碗蒸し
留碗 赤出汁
食事 鯛の炊き込みご飯 香物
甘味 果物 和菓子

洋食コース

サーモントラウトのマリネと有頭海老のサラダ
カリフラワーのピュレソース
マッシュルームのロワイヤルとチキンコンソメ
鯛の蒸し焼き雲丹風味
トマト香るブルブランソース
レモンシャーベット
牛フィレ肉のポワレ
ポテトとポロ葱のグラタン添え ポルトソース
季節のタルトとバニラアイス
コーヒーまたは紅茶
パンとバター

松プラン ¥15,000

和食会席

前菜 祝いの品九種盛り
御凌ぎ 御赤飯
吸物 蛤 梅人参 大根 三つ葉 柚子
造り 鯛 本鮪 他一種 あしらい一式
焼物 ロブスター雲丹焼き あしらい
煮物 鮑の柔らか煮 小芋 人参 青味 木の芽
揚げ物 穴子と海老の天ぷら 野菜三種
酢物 しゃこ蝦の奉書巻き
帆立貝柱 蛸 なます
留碗 赤出汁
食事 握り寿司三貫 細巻き二貫 寿司生姜
甘味 果物 和菓子

洋食コース

カリフラワーのムースと生雲丹
コンソメジュレ添え
鮑と有頭海老、帆立貝のマリネサラダ
ラヴィゴットソース
フォワグラのロワイヤルと焼き穴子 トリュフ風味
甘鯛のポワレ バジル風味のラタトゥイユ添え
柚子シャーベット
国産牛フィレ肉のグリル
湯葉とほうれん草のソテー
わさび風味のジュ・ソース
テリヌショコラとチョコアイス
コーヒーまたは紅茶
パンとバター

和洋折衷コース

和食前菜盛り合わせ
お吸い物
お造り
甘鯛と鮑のポワレ
バジル風味のラタトゥイユ添え
柚子シャーベット
国産牛フィレ肉のグリル
湯葉とほうれん草のソテー
わさび風味のジュ・ソース
炊き込みご飯
赤出汁
香物
抹茶のプリンとラズベリーソース
コーヒー または 紅茶

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。
※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。
※写真はイメージです。

〈お問合せ〉

TEL:072-224-6147

営業部 (受付時間 10:00~18:00)

(期限:2024年3月31日(日)まで)