

PARTY PLAN

Bプラン | ¥11,000



洋食コース



洋和弁当

メニュー例

洋食卓盛

(大皿盛り)

- ・サーモントラウトのマリネとりんごのコンポート
- ・シーフードカクテル バジル風味
- ・コールドビーフのサラダ
- ・鯛の蒸し焼きトマトコンフィ添え
ハーブ風味のバルサミコソース
- ・牛フィレ肉のグリル 温野菜添え 和風ソース
- ・ニョッキと茸のグラタン
- ・ほうれん草入りシュリンプピラフ
- ・ブラマンジェ フルーツ添え
- ・コーヒー または 紅茶

洋食卓盛

(個々盛り)

- ・サーモントラウトのマリネとりんごのコンポート
- ・コールドビーフのサラダ
- ・鯛の蒸し焼きトマトコンフィ添え
ハーブ風味のバルサミコソース
- ・牛フィレ肉のグリル 温野菜添え 和風ソース
- ・ニョッキと茸のグラタン
- ・ほうれん草入りシュリンプピラフ
- ・ブラマンジェ フルーツ添え
- ・コーヒー または 紅茶

洋食コース

- ・アボカドのムース有頭海老添え
赤ピーマン風味のカクテルソース
- ・サーモントラウトのミ・キュイと帆立貝のサラダ
ラビゴットソース
- ・野菜のポタージュ
- ・白身魚のグリル ラタトゥイユ添え
ブルブランソース
- ・レモンシャーベット
- ・牛ほほ肉の赤ワインブレゼ
トリュフ風味のポテトのピューレ マスタードソース
- ・デザート
- ・コーヒー
- ・パンとバター

洋和弁当

- ・洋和前菜五種盛り合わせ
- ・豆腐の蟹あんかけと有頭海老
- ・穴子旨煮 南瓜 椎茸 海老芋 人参 青味
- ・鮭味噌漬け 鶏肉の柚子胡椒焼き
- (別添)
- ・牛肉の雲丹風味焼き
- ・お造り[鮪 かんぱち 鯛 あしらひ一式]
- ・炊き込みご飯 赤出汁 香物
- ・甘味とフルーツ
- ・コーヒー

洋食ビュッフェ

スモークサーモントラウト オレンジ添え／ポークと里芋のテリーヌ モザイク仕立て／チキンとハムのマリネ クレソンのサラダと共に／蛸の炙り 梅風味のビネグレットソース／生ハムのサラダ 黒胡椒風味／鯛のロース ラタトゥイユ添え バジル風味／ススキの香草パン粉焼き 根菜のコンフィと共に／チキンソテー ビネガーソース／豚肉と白菜の重ね蒸し ガーリック風味のおろしポン酢／牛ロース肉のグリル バルサミコとバジルソース／アゴーラ黒カレーとバターライス／五目炒飯／高菜の Pasta／デザート各種／フルーツ盛り合わせ／コーヒー／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。

※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用している場合がございます。

※プラン内容は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※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、牛肉はオーストラリア産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)