

# PARTY PLAN

Cプラン | ¥14,000



洋食コース



洋食卓盛

## メニュー例

### 洋食コース

- ・鮪のタルタル キャビア添え
- ・サーモンとポワローのテリーヌ 天使の海老のカクテル レフォール香るクレソンソースで
- ・マッシュルームのロワイヤル チキンコンソメ
- ・鯛のビエノワーズ ピスタチオ風味 アスパラガスとトマトコンフィ添え ベルモットソース
- ・りんごのシャーベット
- ・牛フィレ肉のグリル 椎茸のグラタン添え マデラソース
- ・デザート
- ・コーヒー
- ・パンとバター

### 和洋コース

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・お造り
- ・平目のムース詰めクッション仕立て 帆立貝と生ハムのラビオリ アスパラガスのエチューベと共に
- ・グレープフルーツのグラニテ
- ・国産牛フィレ肉のグリル ポテトと茸のガトー仕立て マデラソース
- ・炊き込みご飯 赤出汁 香物
- ・デザート
- ・コーヒーと小菓子
- ・パンとバター

### 会席コース

- 前菜 旬の七種盛り
- 吸物 旬の真薯 柚子
- 造り お造りの四種盛り
- 焼物 魚の味噌漬け さざえの壺焼き あしらひ
- 煮物 野菜饅頭 合鴨ロース旨煮 野菜三種 柚子
- 揚物 海老と穴子の天ぷら 野菜三種
- 留椀 赤出汁
- 食事 鰻の箱寿司
- 甘味 果物

### 中国料理コース

- ・冷菜盛り合わせ
- ・蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ
- ・北京ダックと蟹爪入りフライ
- ・海の幸二種の強火炒め
- ・白身魚と帆立貝の蒸し物 醤油風味のソースで
- ・牛フィレ肉のBBQソース炒め
- ・中華ちまき
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

※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)