

WELCOME & FAREWELL PARTY

Cプラン | ¥13,000



洋食卓盛



洋食コース

メニュー例

洋食卓盛

- カンパチのカルパッチョ ガーリックレモンソース
- 天使の海老と帆立貝のカクテル
- 生ハムとモッツアレラ、トマトのサラダ
- ずわい蟹のロワイヤル ほうれん草のピュレ
シトロネルの香り
- 鯛と魚介類のマリエール あおさ海苔風味
- 牛フィレ肉 雲丹風味焼き
- チキングリル アンチョビソースのバジルソース
- 梅紫蘇香るシーフードピラフ
- コーヒームースとブラウニー
- コーヒー または 紅茶
- パン

洋食コース

- 合鴨とフォワグラのリエット
ポロ葱のプレッセ プロフィットロール添え
- 海の幸のユール仕立て マンゴーソース
- オマール海老のロワイヤル モリーユ風味
- 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
- 柚子シャーベット
- 牛フィレ肉のグリル
椎茸のグラタン添え 生姜風味の赤ワインソース
- 蒸し焼きショコラとオレンジのムース
バニラアイスクリーム添え
- コーヒー または 紅茶
- パン

洋食ビュッフェ

炙りサーモン アボカドとコーンのサルサ添え／小海老のマリネ オーロラソース／シーフードとフェタチーズのサラダ／生ハムのサラダ バルサミコ風味／蒸し鶏とりんご、セロリのウォールドール風／泰の昆布蒸し あおさ海苔ソース／スズキのグリル ラタトゥイユ添え／チキンのクールブイヨン煮 シュープレームソース／牛ほほ肉のラグー 赤ワインとマスタード風味／豚肉のローストドライフルーツのソース／牛フィレ肉のグリル 雲丹ソース／アゴーラ黒カレーとバターライス／骨付き仔羊肉のペルシャード／ビーフピラフ／フルーツ盛り合せ／デザート各種／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:2023年6月30日(金)まで)