

YEAR END - NEW YEAR PARTY



洋食コース



和洋折衷コース

Aプラン | ¥8,500

洋食ビュッフェ

スモークサーモントラウト ガーリック風味のポテトサラダ添え／鯉の炙り マスタード風味のビネガーソース／チキンとハムのマリネ クレソンのサラダと共に／生ハムと野菜のグレック／蛸と烏賊のケッパー風味／白身魚とあさりのアクアパッツァ／白身魚とトマトのロースト バジル風味／豚ロース肉の香草パン粉焼き／チキンと野菜の煮込み オリーブ風味／牛ロース肉とチキンのソテー ガーリック風味のおろしポン酢／アゴーラ黒カレーとバターライス／シュリンプピラフ／マカロニグラタン／デザート各種／フルーツ盛り合わせ／コーヒー／紅茶

洋食卓盛

- ・スモークサーモントラウトと帆立貝マスタードソース
- ・生ハムのサラダ 黒胡椒風味
- ・野菜のポタージュ
- ・白身魚のバジル風味焼き
- ・グリルポークロースト ガーリックソース
- ・五目炒飯
- ・レモンシャーベット
- ・コーヒー または 紅茶

Bプラン | ¥10,000

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 ブールブランソース
- ・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レ マスタードソース
- ・デザート
- ・コーヒー
- ・パンとバター

洋食卓盛

- ・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／スズ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

Cプラン | ¥13,000

洋食コース

- ・鯛のタルタル 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

和洋折衷コース

- ・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

※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。

〈お問い合わせ〉
TEL:072-224-1121
宴会営業予約

(期限:2024年2月29日(木)まで)