

WELCOME & FAREWELL PARTY

水仙プラン | ¥11,000



洋食コースイメージ



洋食卓盛りイメージ

メニュー例

洋食コース

- ・アボカドとトマト モッツアレラのカクテル いくら添え
- ・海の幸のサラダ仕立て ボッタルガ風味
- ・野菜のロワイヤルスープ
- ・白身魚と帆立貝の香草パン粉焼き 白ワインソース
- ・牛ホホ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
- ・チョコレートケーキ フルーツ添え
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

和洋折衷コース

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・お造り
- ・白身魚と帆立貝のグリル ブールブランソース
- ・トマトとモッツアレラのミントシロップ
- ・牛ホホ肉の煮込み マスタード風味の赤ワインソース
- ・炊き込みご飯
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・抹茶のデザート
- ・コーヒー または 紅茶

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 いくら添え
- ・コールドビーフと生ハム ビーツとポテトのサラダ
- ・鯛と帆立貝のパセリバター風味焼き
- ・ニョッキとポークの煮込み
- ・ミックスサラダ
- ・牛フィレ肉のグリル 温野菜添え 和風ソース
- ・シーフードピラフ
- ・パンナコッタ
- ・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 チーズとシュリンプのサラダ／合鴨のスモーク ピクルスのサラダとともに／生ハムと彩り野菜のシーザーサラダ／鯛のマリネ ビーツと赤ワインヴィネガーのソース／トマトとモッツアレラのカクテル／蛸の炙り 梅風味のピネグレットソース／テリーヌとコールミートの盛り合わせ／白身魚と帆立貝のロースト ラタトゥイユ添え パセリバター風味／彩り野菜とガーリックシュリンプ／鶏肉と烏賊の南蛮風／豚肩ロースのマスタード焼き／仔羊の香草ロースト ローズマリー風味／牛ロース肉のグリル 和風BBQソース／牛肉の赤ワイン煮込み／アゴーラ黒カレーとバターライス／蟹入り炒飯／揚げ物盛り合わせ／魚介とショートパスタのアクアパッツァ／デザート各種／フルーツ盛り合わせ／コーヒー 紅茶／パン盛り合わせ

和洋折衷ビュッフェ

和食前菜／お造り／テリーヌとコールミートの盛り合わせ／トマトとモッツアレラのカクテル／合鴨のスモークピクルスのサラダとともに／蛸の炙り 梅風味のピネグレットソース／シーフードちらし寿司／白身魚と帆立貝のロースト ラタトゥイユ添え パセリバター風味／彩り野菜とガーリックシュリンプ／豚肩ロースのマスタード焼き／鶏肉と烏賊の南蛮風／仔羊の香草ロースト ローズマリー風味／豚角煮／牛ロース肉のグリル 和風BBQソース／アゴーラ黒カレーとバターライス／そば／茸とニョッキのグラタン／揚げ物盛り合わせ／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。
- ※お米は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。
- ※他の特典・割引との併用はご遠慮ください。
- ※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5月31日(金)まで)