

WELCOME & FAREWELL PARTY

桜プラン | ¥9,000



洋食卓盛りイメージ



和洋弁当イメージ

メニュー例

洋食コース

- 海の幸のサラダ仕立て
ボツタルガ風味
- 白身魚と帆立貝のグリル
ラタトゥイユ添え ブールブランソース
- 豚肩ロースのデュクセル焼き
トリュフ風味のポテトピュレ
マスタードソース
- チーズケーキ フルーツ添え
- パン
- コーヒー または 紅茶

和洋弁当

- 洋和前菜五種盛り合わせ
- お造り(鮪 鯛 あしらい一式)
- 飛竜頭 南瓜 椎茸 里芋 人参 青味
- 白身魚の西京焼きと
チキンの照り焼き
- 牛肉のグリル 山椒ソース
- ご飯
- 赤出汁
- 香の物
- 甘味とフルーツ
- コーヒー

洋食卓盛り

- スモークサーモントラウトと
アボカドのサラダ いくら添え
- トマトとモッツァレラのカプレーゼ
生ハムとキャロットラペ
- 野菜のポターージュ
- 白身魚と帆立貝の
パセリバター風味焼き
- チキンロールのローストと
ポークのグリル
- ミックスサラダ
- シュリンプピラフ
- 季節のゼリー
- 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／シーフードマリネ バルサミコ風味／モッツァレラとパスタのバジル風味サラダ／鰹の炙り ガーリックと大葉風味／豆腐とトマト 鶏むね肉の葱ソース／白身魚と帆立貝 トマトのロースト パセリバター風味／白身魚のチーズ焼き ミネストローネとともに／鶏肉と小海老の南蛮風／ローストポーク マスタード風味／チキンの煮込み レモンペッパー風味／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／五目炒飯／揚げ物盛り合わせ／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／パン盛り合わせ

- ※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)