

# CLASS REUNION PARTY PLAN

郷愁プラン | ¥11,000

## メニュー例

### 西洋料理コース

- ・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 ポツタルガ風味
- ・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 アイス添え
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

### 中国料理コース

- ・前菜盛り合せ
- ・鶏肉の唐揚げ 油淋ソース
- ・水餃子 野菜添え
- ・大海老のチリソース
- ・牛肉と玉子の炒め
- ・麻婆豆腐
- ・炒飯
- ・杏仁豆腐

### 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カクテル
- ・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

### 西洋料理卓盛り

- ・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
- ・蟹入り五目炒飯
- ・パンナコッタ
- ・コーヒー または 紅茶

※表示料金には、サービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により、食材・メニューが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。詳しくは係員までお問合せください。※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。※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。

## 西洋料理ビュッフェ

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／トマトとモッツァレラのカクテル／蛸の炙り 梅風味のビネグレットソース／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／トマトとモッツァレラのカクテル／合鴨のスモーク ピクルスのサラダとともに／蛸の炙り 梅風味のビネグレットソース／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

※表示料金には、サービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により、食材・メニューが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。詳しくは係員までお問合せください。※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。※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。

〈お問い合わせ〉

TEL:072-224-1121

宴会営業予約

(期限:2024年11月30日(土)まで)