

SUMMER PARTY PLAN

朝顔プラン | ¥8,500

メニュー例

西洋料理コース

- 海の幸のサラダ仕立て
ポツタルガ風味
- 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 アイス添え
- パン、バター
- 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)
- 穴子旨煮
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
- 国産牛肉のグリル 山椒ソース
- 炊き込みご飯
- 赤出汁
- 香の物
- 甘味とフルーツ
- コーヒー

西洋料理卓盛り

- 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

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 / 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

※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9月30日(月)まで)