

# SUMMER PARTY PLAN

向日葵プラン | ¥12,500

## メニュー例

### 西洋料理コース

- ・鮭のタルタル キャビア添え
- ・サーモンとポワローのジュレ 有頭海老のカクテル  
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トリュフ風味
- ・鯛と帆立貝柱のポワレとリゾット  
バジル風味のマリエールソース
- ・牛フィレ肉のグリルとフォワグラ  
ガーリック風味のポテトピュレ添え マデラソース
- ・苺のムース フルーツ添え
- ・パン、バター
- ・コーヒー または 紅茶

### 中国料理コース

- ・冷菜盛り合せ
- ・ボイルポーク ガーリックソース
- ・点心二種
- ・焼きニラ餃子
- ・海の幸二種の炒め
- ・国産牛肉のオイスターソース炒め
- ・麻婆豆腐
- ・炒飯
- ・杏仁豆腐

### 日本料理会席

- ・季節の前菜七種盛り
- ・季節の真薯
- ・鮪 鯛 ボタン海老 他一種 あしらい一式
- ・魚の味噌漬け または  
照り焼き さざえ壺焼き あしらい
- ・煮穴子 野菜三種の煮物
- ・天婦羅(海老 野菜三種)
- ・赤出汁
- ・鰻の押し寿司 寿司生姜
- ・果物

### 和洋折衷コース

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・お吸い物
- ・お造り
- ・平目の山椒焼き トマトと蕪のコンフィ添え  
バンブランソース
- ・トマトとモッツァレラのカクテル
- ・牛フィレ肉のグリル  
わさび風味のジュとサルサベルデ
- ・穴子飯 赤出汁
- ・香の物 イルフロッタント
- ・コーヒーと小菓子

※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。

## 西洋料理卓盛り

- ・サーモントラウトのマリネと  
天使の海老のサラダ キャビア添え
- ・シーフードカクテル バジル風味  
ずわい蟹の炙りといくら添え
- ・コールドビーフと生ハム  
フォワグラムースの盛り合わせ
- ・野菜のロワイヤルスープ
- ・オマール海老と帆立貝のポワレ アメリケーヌソース
- ・ニョッキとポークの煮込み
- ・牛フィレ肉のグリル 温野菜添えトリュフソース
- ・ミックスサラダ
- ・シーフードピラフ
- ・チョコレートのパフェ仕立て
- ・コーヒー または 紅茶

## 和洋折衷卓盛り

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・お造り三種盛り合わせ あしらい一式
- ・生ハムと合鴨コース  
コールドビーフの盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・鯛と帆立貝のパセリバター風味焼き
- ・牛フィレ肉のグリル ローストガーリックソース
- ・ミックスサラダ
- ・穴子飯 ・赤出汁
- ・香の物 ・ブチケーキ盛り合わせ
- ・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 いくら添え／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 キャビア添え／炙り本鮪 わさびビネグレットソース／フォワグラのムースとコールド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／オマール海老のポワレ ビスクソース／エゾ鮑とツブ貝のソテー／豚肩ロース 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／雲丹のロワイヤル／タンドリーチキン／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

## 和洋折衷ビュッフェ

和食前菜／お造り／フォワグラのムースとコールドミートの盛り合わせ／トマトとモッツァレラのカクテル キャビア添え／合鴨のスモークピクルスのサラダとともに／炙り本鮪 わさびビネグレットソース／シーフードちらし寿司／オマール海老のポワレ ビスクソース／白身魚と帆立貝の照り焼き／エゾ鮑とツブ貝のソテー／仔羊の香草ロースト ローズマリー風味／タンドリーチキン／豚肩ロースのマスタード焼き／豚角煮／牛ロース肉のグリル 和風BBQソース／牛肉のすき煮／アゴーラ黒カレーとバターライス／そば／茶碗蒸し／デザート各種／フルーツ盛り合わせ／コーヒー 紅茶

## 和洋中折衷ビュッフェ

和食前菜／お造り／フォワグラのムース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  
キャビア添え／シーフードちらし寿司／合鴨のスモークピクルスのサラダとともに／炙り本鮪 わさびビ  
ネグレットソース／海老チリソース／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／エ  
ゾ鮑とツブ貝のソテー／牛肉と野菜のオイスターソース炒め／チキンソテーの中華葱ソース／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／点心／豚角煮／豚肩ロースのマ  
スタード焼き／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9月30日(月)まで)