

PARTY PLAN

Cプラン | ¥15,000



西洋料理コースイメージ



西洋料理卓盛りイメージ

メニュー例

西洋料理コース

- ・鮪のタルタル 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トリゾット
バジル風味のマリニエールソース
- ・牛フィレ肉のグリルとフォウグラ
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
- ・コーヒー または 紅茶

和会席

- ・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
パンブランソース
- ・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 イルフロタント フルーツ添え
- ・コーヒーと小菓子

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
フォウ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 アメリカヌソース
- ・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

- ・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
- ・生ハムと合鴨ロース
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 プ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 わさびネグレットソース/フォウ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/フォウ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/フォウ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/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/あんかけ焼きそば/点心/麻婆豆腐/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

※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・メニュー内容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。

※プラン内容に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:2025年3月31日(土)まで)