

正餐コースのお料理です。洋食・和食・中国からお好きなコースをお選びください。

★印がついたメニューは、グレードアップ対象となります。

Aプラン 正餐スタイル

7,000円

洋食
正餐

- Hors-d'œuvre ニース風サラダのタルティーヌ仕立て
- Potage シャンピニオンのクリームスープ
- Poisson 鯖のポワレ 白ワインソース 白ネギのエチュベを添えて
- ★ Viande 牛ロースのベーコン巻
- Dessert 季節のデザート
- Pain/Café パン・コーヒー

和食
会席

- 先付 胡麻豆腐とあみ茸
- 前菜 天子甘露煮、鶏松風、みょうが黄味寿し
- お造り 鮪、真鯛
- 焼物 鯖西京焼 はじかみ、焼前
- 蒸し物 里芋の宝楽蒸し
- 揚げ物 蓮根挟み揚げ、木ノ子の天麩羅 抹茶塩、レモン
- ★ 食 事 日本蕎麦
- 水菓子 メロン
- 甘 味 葛饅頭

中国
正餐

- 三色拼盤 秋の中国前菜三種
- 白果虾仁 银杏と海老の塩炒め
- 宮保雞丁 鶏肉と花イカの辛し炒め
- 点心双味 点心二種
- ★ 什景炒麵 五目焼きそば
- 香菇上湯 なめこ入りスープ
- 杏仁豆腐 杏仁豆腐

当会館では、感染症拡大防止対策を強化・徹底しています。皆様のご協力をお願いいたします。



BANQUET
宴会プラン

2022 9/1 THU ~ 2022 11/30 WED 秋のパーティープラン 着席形式 Sitting Buffet style



四季折々、旬の食材を使用したお料理と上質なサービスでおもてなしいたします。シェフ特製のお料理と心華やぐ空間で記憶に残るくつろぎのひとときをお過ごしください。

プランのご案内 お料理・お飲み物・室料・消費税・サービス料がすべて含まれた、シーズン限定、お得なパーティープラン

立食形式をご希望のお客様はスタッフまでご相談ください

- Aプラン おひとりさま 7,000円
- Bプラン おひとりさま 8,500円
- Cプラン おひとりさま 10,000円

お料理 お食事は全て個人盛りになります。洋・和・中の単独コース又は、三種折衷コースからお選びいただけます。会食や宴会のニーズに合わせてご利用ください。(詳しくは記載のメニューをご参照ください)

お飲み物 全プラン飲み放題 ○ビール ○ウィスキー ○焼酎(麦・芋) ○日本酒 ○ワイン(赤・白) ○ソフトドリンク (中国正餐の選択時などに、上記アイテム(アルコール)の1種を紹興酒に変更可能)

※Cプランは、ウィスキー・焼酎・ワインの銘柄をグレードアップ!さらに、スパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題!!

ご利用時間 2時間(120分) 宴会場(個室) 4名様~ 着席形式

30分延長オプション おひとりさま 500円 ゆとりある時間で会食を楽しみたい方に! ご利用時間を30分延長いたします。(ドリンク込み)

ドリンクグレードアップオプション おひとりさま 800円 A・Bプランのお飲み物を、Cプラン相当に。銘柄のグレードアップやスパークリングワイン・紹興酒・カクテルも飲み放題になります。

お料理グレードアップオプション おひとりさま / 1グレードアップ 500円 特定メニュー(各コース指定、★印の一品)を、ワンランク上のプランのお料理にグレードアップいたします。

例洋食コース 牛ロースのベーコン巻き(Aプラン) +500円でグレードアップ 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース ティムツトペッパー(Bプラン) +500円でグレードアップ 牛フィレ肉のロースト 松茸添え マデラソース(Cプラン)

※和食コース・中国コース・三種折衷コースも同様にグレードアップオプションをお選びいただけます ※Cプランのランクアップはございません

正餐コースのお料理です。洋食・和食・中国・三種折衷から好きなコースをお選びください。

★印がついたメニューは、グレードアップ対象となります。

Bプラン 正餐 または 三種折衷スタイル 8,500円

洋食 正餐

Hors-d'oeuvre 秋茄子とサーモン魚介類のマリネ
ハニーマスタードソース

Potage シャンピニオンのクリームスープ

Poisson イトヨリと海老のグラタン
季節の野菜添え

★ **Viande** 牛フィレ肉のステーキ
赤ワインソース ティムツトペッパー

Dessert シェフおまかせ 季節のデザート

Pain/Café パン・コーヒー



中国 正餐

四喜拼盤 秋の中国前菜四種

乾焼明蝦 大海老のチリソース

XO 海鮮 海鮮のXOソース炒め

双味点心 点心二種

紅焼扣肉 上海風豚の角煮 蒸しパン添え

★ **山海包飯** 秋鮭と山の幸のおこわ

香菇牛肉湯 木ノ子と牛肉の蒸しスープ

甜菜二品 デザート二種



和食 会席

先付 胡桃豆腐とあみ茸

前菜 姫サザエ旨煮、子持ち公魚昆布巻き、
みょうが黄味寿し

お造り 鮪、勘八

焼物 赤魚紅葉焼、つくね串 はじかみ、焼前

煮物 飛竜頭と野菜の炊合せ

揚げ物 もろこし真丈揚げ、置鯛、木ノ子の天麩羅
抹茶塩、レモン

★ **食事** 海鮮小井

止椀 赤出汁

水菓子 メロン

甘味 葛饅頭



三種折衷

前菜(洋) 秋茄子とサーモン、魚介類のマリネ
ハニーマスタードソース

魚介料理(中) 大海老のチリソース

肉料理(中) 上海風豚の角煮 蒸しパン添え

煮物(和) 飛竜頭と野菜の炊合せ

★ **肉料理(洋)** 牛フィレ肉のステーキ
赤ワインソース ティムツトペッパー

食事(和) 海鮮小井

止椀(和) 赤出汁

デザート(洋) シェフおまかせデザート



Cプラン 正餐 または 三種折衷スタイル 10,000円

洋食 正餐

Amuse 本日のアミューズ

Hors-d'oeuvre 秋茄子とサーモン魚介類のマリネ
ハニーマスタードソース

Potage コンソメ・ヴェルミセルとブリュノワーズ

Poisson オマール海老のポワレ
アメリカーナソース

★ **Viande** 牛フィレ肉のロースト 松茸添え
マデラソース

Dessert シェフ特撰 季節のデザート

Pain/Café パン・コーヒー

和食 会席

先付 胡桃豆腐とあみ茸

前菜 姫サザエ旨煮、柿バターロール、
みょうが黄味寿し、鶏松風、子持ち公魚昆布巻き

お造り 鮪、真鯛、甘海老

焼物 金目鯛西京焼、牛八幡巻き はじかみ、焼前

蒸し物 南瓜そぼろ饅頭

揚げ物 巻海老雲丹射込揚げ、松茸の天麩羅
抹茶塩、レモン

★ **食事** 握り寿司 五種五貫

お椀 蛤吸

水菓子 メロン、柿

甘味 葛饅頭

中国 正餐

秋節五小碟 秋の中国前菜五種

時菜炒蚶 海鮮と秋野菜の炒め

宮保炒牛柳 牛フィレ肉の辛し炒め

点心双味盆 点心二種

油淋炸軟蟹 ソフトシェルクラブの薬味ソース掛け

★ **蟹黄翅炒飯** 上海蟹入りフカヒレ餡かけ炒飯

肥難羅叶湯 地鶏と大根の生姜風味スープ

甜菜二品 デザート二種

三種折衷

先付(洋) 本日のアミューズ

前菜(洋) 秋茄子とサーモン、魚介類のマリネ
ハニーマスタードソース

炒め物(中) 海鮮と秋野菜の炒め

魚介料理(中) ソフトシェルクラブの薬味ソース掛け

揚げ物(和) もろこし真丈揚げ、置鯛、木ノ子の天麩羅
抹茶塩、レモン

★ **肉料理(洋)** 牛フィレ肉のロースト
松茸添え マデラソース

食事(和) 握り寿司 五種五貫

お椀(和) 蛤吸

デザート(洋) シェフ特撰デザート

※お料理の内容は仕入れの状況により、変更となる場合がございます