

正餐コースのお料理です。洋食・和食・中国・三種折衷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	稚鮎のセモリナフリット 浅蜷と大麦のサラダ仕立て
	Potage	ビシソワーズ
	Poisson	太刀魚ポワレ ミルフィーユ仕立て キャビア・ド・オーベルジュヌ
	★ Viande	トルネードベーコン巻きビーフステーキ
	Dessert	季節のデザート
	Pain/Café	パン・コーヒー

和食 会席	先付	蟹の養老流し
	前菜	姫栄螺、むかご真丈、アスパラもろみ味噌添え
	お造り	鮪、真鯛
	焼物	鱸の蓼味噌焼き
	蒸し物	冬瓜クリーム万頭
	揚げ物	穴子と夏野菜の天麩羅 塩レモン
	★ 食 事	日本蕎麦
	水菓子	メロン
	甘 味	わらび餅

中国 正餐	三色拼盤	夏の中国前菜三種
	乾焼虾仁	海老と夏野菜のチリソース
	豆豉雞肉	鶏肉と茄子の豆豉炒め
	点心双味	点心二種
	★ 海瓜子炒飯	浅蜷炒飯
	青菜蟹湯	青菜と蟹肉の熱々スープ
	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。



2022 6/1 WED ~ 2022 8/31 WED

夏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

- 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。和・洋・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 ○ウイスキー ○焼酎(麦・芋) ○日本酒 ○ワイン(赤・白) ○ソフトドリンク
※Cプランは、ウイスキー・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) ご利用会場 宴会場(個室) ご利用人数 4名様~ ご利用形式 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・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 トルネードベーコン巻き ビーフステーキ (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 マーガオの香り (Bプラン)	+500円で グレードアップ	牛フィレ肉の ロッシェ二風 (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

Hors-d'oeuvre	勘八と帆立のカルパッチョ 季節の野菜添え 貝のジユのソース
Potage	ビシソワーズ
Poisson	鱸のポワレ ロメスコソース 夏野菜のバイエルディを添えて
★ Viande	牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース マーガオの香り
Dessert	シェフおまかせ 季節のデザート
Pain/Café	パン・コーヒー



洋食
正餐



中国
正餐

四喜拼盤	夏の中国前菜四種
避風明蝦	大海老の香りパン粉炒め
菲黃肉糸	豚肉と黄ニラの牡蠣ソース炒め
点心双味	点心二種
紅焼魚片	白身魚と豆腐の上海風煮込み
★ 鰻魚炒飯	鰻入り炒飯
酸辣菇湯	なめこ入り酸辣スープ
甜菜二品	デザート二種



和食
会席

先付	順才と蟹の養老流し
前菜	姫栄螺、むかご真丈、 アスパラもろみ味噌添え
お造り	鮪、水蛸湯引き
焼物	鱸の蓼味噌焼き
蒸し物	冬瓜のスープ煮
揚げ物	巻海老と夏野菜の天麩羅 塩、レモン
★ 食事	海鮮小丼
止椀	赤出汁
水菓子	メロン
甘味	わらび餅

先付(和)	順才と蟹の養老流し
前菜(洋)	勘八と帆立のカルパッチョ 季節の野菜添え 貝のジユのソース
魚介料理(中)	大海老の香りパン粉炒め
炒め物(中)	豚肉と季節野菜の辛し炒め
点心(中)	点心二種
揚げ物(和)	穴子と夏野菜の天麩羅 塩 レモン
★ 肉料理(洋)	牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース マーガオの香り
食事(和)	海鮮小丼
お椀(和)	赤出汁
デザート(洋)	シェフおまかせ 季節のデザート

三種
折衷



Cプラン 正餐 または 三種折衷スタイル 10,000円

Amuse	稚鮎のエスカベッシュ バジルの香り
Hors-d'oeuvre	夏のオードブル四種盛合せ
Potage	ビシソワーズ
Poisson	オマール海老、鰹と帆立のルーロー サフラン風味のスープ・ド・ポワソン
★ Viande	牛フィレ肉のロツシーニ風
Dessert	シェフ特撰 季節のデザート
Pain/Café	パン・コーヒー

先付	順才と蟹の養老流し
前菜	鰻黄味寿司、姫栄螺、鶏松風、 百合根しぼり、アスパラもろみ味噌添え
お造り	鮪、真鮪、水蛸湯引き
焼物	牛ロース利休焼き
蒸し物	冬瓜クリーム万頭 フカヒレ旨煮
揚げ物	鰹と穴子の天麩羅 塩 レモン
★ 食事	握り寿司 五種五貫
お椀	蛤吸
水菓子	メロンと苺
甘味	わらび餅

时节五小碟	夏の中国前菜五種
双味炒明蝦	大海老料理 二種盛合せ
沙茶牛柳肉	牛フィレ肉と夏野菜の沙茶炒め
点心双味盆	点心二種
油淋鮮鯛魚	鯛の香味ソース掛け
★ 魚翅烩炒飯	フカヒレ餡かけ炒飯
肥難香菇湯	国産鶏と椎茸の蒸しスープ
甜菜二品	デザート二種

三種
折衷

先付(和)	水蛸の湯引き 胡瓜、梅肉、土佐酢
前菜(洋)	夏のオードブル四種盛合せ
魚介料理(中)	大海老料理 二種盛合せ
炒め物(中)	豚肉と黄ニラの牡蠣ソース炒め
蒸し物(中)	点心二種
揚げ物(和)	鰹と穴子の天麩羅 塩、レモン
★ 肉料理(洋)	牛フィレ肉のロツシーニ風
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 季節のデザート

※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