

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

Buffet

ビュッフェ料理

¥5,940

- ・季節のオードブルバリエーション
- ・ミックスサンドイッチ
- ・白身魚のセモリナフリット
- ・海老のチェスターフィールド
- ・パスタ料理
- ・ビーフステーキ 温野菜添え
- ・季節のシチュー料理
- ・ソーセージ盛合せ マスタード添え

- ・海老チリソース
- ・チャイニーズスモークチキン
- ・点心
- ・上海風焼きそば
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー

¥7,590

- ・シェフ特製オードブルバリエーション & オマール海老ドレス
- ・フロマージュとフルーツセック
- ・海老ムースのパイ包み焼き
- ・帆立貝のオープン焼き
- ・ビーフポワレ 温野菜添え
- ・仔羊の香草パン粉焼き
- ・ソーセージ&ポテト マスタード添え
- ・ミックスピザ

- ・海老チリソース
- ・北京風酢豚
- ・点心
- ・上海風焼きそば
- ・杏仁豆腐
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー

¥9,130

- ・シェフ特製オードブルバリエーション & オマール海老ドレス
- ・フロマージュとフルーツセック
- ・ミックスサンドイッチ
- ・帆立貝のフラン 雲丹添え
- ・海老ムースのパイ包み焼き
- ・白身魚ムース詰め バールネーズソース
- ・ビーフステーキ 温野菜添え
- ・鴨肉のロティ
- ・ビーフラグー パイ包み焼き

- ・中国前菜盛合せ
- ・海鮮と季節野菜の炒め
- ・牛肉と太春雨の辛子炒め
- ・点心
- ・上海風焼きそば
- ・杏仁豆腐
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー



オプション料理のご案内

お飲み物

ビール(中)	814円	ジュース	440円
日本酒(300ml)	990円	ウーロン茶	440円
スパークリングワイン	3,740円	ミネラルウォーター	473円
ワイン	4,180円～	コーヒー・紅茶	550円
紹興酒	2,420円		
焼酎(麦・芋)	4,620円～		
ウイスキー	5,500円～		

特別料理

ローストビーフ(カッティングサービス/約50人前)	67,100円～
シーフードフランベ	(1人前)1,320円～ ※50人前より承ります
握り寿司桶盛り 1台	8,910円～
お造り 1台(約10人前)	11,000円～

模擬店料理

寿司	1,023円	龍醬担担麵	660円
そば	407円	大根もち	440円
焼き鳥	561円	小籠包	440円
おでん	561円	二ラ海老焼饅頭	440円

一店につき100人前以上よりご注文を承ります。
その他ご予算お好みによりご用意いたします。

フリードリンクオプションもございます
2時間(120分) おひとりさま 2,310円
・ビール
・ウイスキー
・ワイン(赤・白)
・焼酎(麦・芋)
・日本酒
・ソフトドリンク

※表示価格には全て消費税が含まれています。サービス料として別途10%を頂戴いたします。
※記載のメニュー及び写真は一例です。人数・季節等により内容が変更になります。

ご予約・お問合せは
お気軽にどうぞ

会議・宴会予約係
直通ダイヤル



03-6685-0540

〒102-0073 東京都千代田区九段北4丁目2番25号
TEL 03-3261-9921 (代表)