

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

Course

洋食コース料理

¥5,940

Amuse アミューズ・ブッシュ
Hors d'oeuvre 小海老のマリネ ラタトゥイユ
魚介の燻製添え
Potage 人参のブルーテ クレイシー風
Poisson シェフのお任せお魚料理
Viande 本日の牛肉料理
Dessert パティシエお任せデザート
Pain,cafe パン・コーヒー

¥7,590

Amuse 一口アミューズブッシュ
Hors d'oeuvre 山海の幸オードブル 季節野菜のグレック添え
Potage 琥珀色のコンソメスープロワイヤル
ブリュノワーズ野菜添え
Poisson 白身魚のベアルネーズソース
Viande ビーフポワレ 温野菜添え
Dessert パティシエお任せデザート
Pain,cafe パン・コーヒー

¥9,130

Amuse 一口アミューズ二種
Hors d'oeuvre (冷)キャロットムース 雲丹添え
(温)帆立貝のフラン アブルーガ添え
Potage 琥珀色のコンソメスープロワイヤル ブリュノワーズ野菜添え
Poisson 甘鯛のポワレ 松笠風 プールブランアメリカヌソース リゾット添え
Viande ビーフステーキ ポム・ドフィノワーズ 季節の野菜添え ソースペリゲー
Dessert パティシエお任せデザート
Pain,cafe パン・コーヒー



(写真はイメージです)

和食コース料理

¥5,940

先付 生湯葉と青菜の和え物
前菜 旬菜三種盛合せ
お造り 鮪・白身魚等三種盛り
焼物 赤魚包み焼きと旬の白身魚
煮物 飛竜頭と野菜の煮合せ
揚げ物 海老真丈と野菜の天麩羅
食事 海鮮ミニちらし
止椀 赤出汁
水菓子 季節の果物盛合せ

¥7,590

先付 胡麻豆腐 生海胆のせ
前菜 旬菜五種盛合せ
お造り 鮪、鯛等三種盛り
焼物 旬の白身魚と牛肉の八幡巻き
煮物 ぜんまい信田巻きと野菜の煮合せ
揚げ物 若鶏のアスパラ巻きと野菜の天麩羅
食事 握り寿司盛合せ
椀 潮汁仕立てのお吸物
水菓子 季節の果物盛合せ

¥9,130

先付 活蛸湯引きの梅肉和え
前菜 旬菜五種盛合せ
お造り 白身魚の薄造り ポン酢添え
焼物 鮑の雲丹焼きと季節魚の西京焼き
煮物 合鴨の治部煮と野菜の煮合せ
揚げ物 河豚の唐揚げと海老真丈揚げ
蒸し物 鱧鱈茶碗蒸し
食事 特上握り寿司
椀代り 鱧と松茸の土瓶蒸し
水菓子 季節の果物と葛饅頭

中国料理コース料理

¥5,940

中国前菜五種盛合せ
大海老のチリソース
黄ニラと牛肉の炒め
点心二種
チャイナスモークチキン
五日炒飯
蟹と茸のスープ
杏仁豆腐
本日の中華菓子

¥7,590

中国前菜六種盛合せ
季節野菜と海鮮炒め
スペアリブの豆豉炒め
ニラ焼き饅頭と春巻き
鯛のチリソース
蓮の葉包み五日ご飯
干し貝柱と国産鶏の蒸しスープ
フルーツ入り杏仁豆腐
本日の中華菓子

¥9,130

中国前菜七種盛合せ
ロブスターのチリソース
季節野菜と牛フィレの黒胡椒炒め
上海蟹味噌入りフカヒレ煮込み
ニラ焼き饅頭と海鮮春巻き
季節の蒸し魚 香港醤油掛け
漢方入り山海珍味の蒸しスープ
鰻入り炒飯 粒山椒風味
フルーツ
本日の中華菓子

※宴会料理は4,840円からのご用意となっております。
この他ご予算お好みによりご用意いたします。

※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。

※記載のメニューおよび写真は一例です。人数・季節等により内容が変更になります。