

# Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

## Course

### 洋食コース料理

¥5,940

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

¥7,590

<b>Amuse</b>	一口アミューズブッシュ
<b>Hors d'oeuvre</b>	山海の幸オードブル 季節野菜のグレック添え
<b>Potage</b>	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
<b>Poisson</b>	白身魚のベアルネーズソース
<b>Viande</b>	ビーフポワレ 温野菜添え
<b>Dessert</b>	パティシエお任せデザート
<b>Pain,cafe</b>	パン・コーヒー

¥9,130

<b>Amuse</b>	一口アミューズ二種
<b>Hors d'oeuvre</b>	(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
<b>Potage</b>	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
<b>Poisson</b>	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
<b>Viande</b>	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
<b>Dessert</b>	パティシエお任せデザート
<b>Pain,cafe</b>	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 鱻鱈茶碗蒸し  
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  
スベアリの豆鼓炒め  
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。