



# Introduction of Banquet cuisine

## 宴会料理のご案内

### 洋食コース料理

¥6,820

<b>Amuse</b>	アミューズ・ブッシュ
<b>Hors-d'œuvre</b>	ホワイトアスパラのマリネ 魚介と生ハム添え
<b>Potage</b>	ポタージュ・サン・ジェルマン
<b>Poisson</b>	シェフのおまかせお魚料理
<b>Viande</b>	本日の牛肉料理
<b>Dessert</b>	パティシエおまかせデザート
<b>Pain,café</b>	パン・コーヒー

¥8,800

<b>Amuse</b>	一口アミューズ・ブッシュ
<b>Hors-d'œuvre</b>	バジル風味のブータンブラン 胡桃のビネグレットソース
<b>Potage</b>	琥珀色のコンソメスープ タピオカとブリュノワーズ野菜添え
<b>Poisson</b>	ノルウェーサーモンのミキユイ キャビア・ド・オーベルジーンヌ
<b>Viande</b>	ビーフポワレ 温野菜添え
<b>Dessert</b>	パティシエおまかせデザート
<b>Pain,café</b>	パン・コーヒー

¥10,560

<b>Amuse</b>	本日の一口アミューズ・ブッシュ
<b>Hors-d'œuvre</b>	サーモンと帆立貝柱のセルクル カリフラワーのヴルーテ
<b>Potage</b>	琥珀色のコンソメロワイヤル ブリュノワーズ野菜添え
<b>Poisson</b>	オマール海老と鮑のポワレ ベアルネーズソース
<b>Viande</b>	国産牛ロースのロティエー トリュフソース
<b>Dessert</b>	パティシエおまかせデザート
<b>Pain,café</b>	パン・コーヒー

※宴会料理は正餐/5,610円から、ビュッフェ/5,280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。

※記載のメニューは一例です。人数・季節等により内容が変更になります。



## 和食会席

¥6,820

先付 胡麻豆腐とあみ苜  
前菜 旬菜三種盛り  
お造り 鮪、白身等 三種盛り  
焼物 目鯛西京焼き  
煮物 高野豆腐と季節野菜の煮合せ  
揚げ物 蓮根の海老真丈挟み揚げ  
食事 海鮮ミニちらし  
止椀 赤出汁  
水菓子 季節の果実

## 中国正餐

¥6,820

中国前菜五種盛合せ  
大海老のチリソース  
彩り野菜と牛肉の中国味噌炒め  
点心二種  
鶏のサクサク揚げ 薬味ソース掛け  
五目焼きそば  
干し貝柱入り淡雪スープ  
杏仁豆腐  
本日の中華菓子

¥8,800

先付 活蛸の洗い 梅肉和え  
前菜 旬菜五種盛り  
お造り 鮪、真鯛等 三種盛り  
焼物 甘鯛けんちん柚香焼き  
煮物 飛竜頭と帆立旨煮  
揚げ物 鱧の磯辺揚げ  
食事 握り寿司  
椀 蛤吸  
水菓子 季節の果実  
甘味 一口ケーキ

¥8,800

中国前菜六種盛合せ  
松の実入り海鮮炒め  
上州ポークの辛し炒め  
フカヒレ餃子と春巻き  
長崎産鯛の薬味ソース掛け  
蓮の葉包み五目ご飯  
山の幸の蒸しスープ  
フルーツ入り杏仁豆腐  
本日の中華菓子

¥10,560

先付 鱧の湯引き 梅味噌掛け  
前菜 旬菜五種盛り  
お造り 鮪、金目鯛、甘海老等 五種盛り  
焼物 牛肉利久焼き  
煮物 冬瓜スープ煮 巻海老芝煮  
揚げ物 河豚と松茸の天麩羅  
蒸し物 海鮮茶碗蒸し 酒盗餡掛け  
食事 特上握り寿司  
椀 蛤吸  
水菓子 季節の果実  
甘味 一口ケーキ

¥10,560

鯛の刺身入り中国前菜盛合せ  
ロブスターの海胆ソース炒め  
季節野菜と牛ロースの黒胡椒炒め  
フカヒレ姿入り茶碗蒸し  
二郎焼き饅頭と春巻き  
季節の鮮魚の大豆ソース蒸し  
鮑と竹ノ子のスープ  
黒豚角煮入りおこわ  
季節のフルーツ  
本日の中華菓子

※宴会料理は正餐/5,610円から、ピュッフェ/5,280円からのご用意となっております。  
この他に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。

※記載のメニューは一例です。人数・季節等により内容が変更になります。