

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

Buffet

ビュッフェ料理

¥5,832

- ・オードブルバリエ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・旬の魚ソテー 香草風味&海老のトルネードパネ
- ・ポアソンのヴァブール
岩海苔ムースのせ&ムール貝の白葡萄酒蒸し
- ・パスタ料理(パスタまたはグラタン)
- ・牛フィレ肉のブチステーキ
- ・若鶏の野菜入りガランティーヌ
- ・ポークのトマト煮
- ・揚げ物バラエティー
- ・デザート&フルーツ
- ・コーヒー
- ・中国料理二種

¥7,452

- ・シェフ特製オードブルバリエ
&オマール海老と海の宝石
- ・フロマージュ&カナッペ&ピンチョス
- ・旬の魚ポワレ カラスミの香り
- ・北海道産帆立貝柱のグリエ
- ・舌平目と赤座海老のポビエット イクラ添え
- ・白身魚の湯葉包み 梅肉と柚子風味
- ・ずわい蟹爪と季節野菜のロワイヤル
- ・牛フィレ肉の一口ステーキ
- ・チキンのバロティーヌ
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・キッシュロレーヌ
- ・デザートバラエティー&フルーツ
- ・コーヒー
- ・中国料理三種

¥8,964

- ・ラングスティヌと魚介のオードブルバリエ
- ・フロマージュとミックスサンドイッチ
- ・旬の魚ポワレ ドライトマト添え
- ・オマール海老のソテー
デュラムセモリナ粉パネ
- ・ポアソンのヴァブール セルクル仕立て
- ・パーナ貝ワイン蒸し スーパドポワソン
- ・カリフラワーと西洋苺のフランココット
- ・牛フィレ肉ステーキ ポルチーニ茸と共に
- ・フォアグラソテーと大根コンフィ
- ・鴨胸肉のロティー
- ・トリュフとカリフラワーのキッシュ
- ・パティシエよりデザート&フルーツ盛合せ
- ・コーヒー
- ・中国料理三種



オプション料理のご案内

お飲み物

ビール(中)	702円	ジュース	345円
日本酒(300ml)	907円	ウーロン茶	345円
スパークリングワイン	3,456円	ミネラルウォーター	367円
ワイン	3,240円~	コーヒー・紅茶	442円
紹興酒	2,160円		
焼酎(麦・芋)	4,320円~		
ウイスキー	5,184円~		

フリードリンクオプションもございます。
(2時間30分) おひとりさま 2,268円

- ・ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク

特別料理

ローストビーフ(カッティングサービス)	65,880円~
シーフード(フランベサービス)	95,040円~
寿司桶盛り1台	6,048円~
お造り1台	10,800円~

模擬店料理

寿司	1,004円	龍醬担担麵	648円
そば	399円	大根もち	432円
焼き鳥	550円	小籠包	432円
おでん	550円	二ラ海老焼饅頭	432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。

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)