

Introduction of Banquet cuisine

宴会料理のご案内

Course

洋食コース料理

¥5,832

Hors d'œuvre	オードブルバリエ
Potage	季節野菜のポタージュ
Poisson	シェフお任せ魚料理
Viande	柔らかな牛フィレ肉のポフレ
Salade	グリーンサラダ
Dessert	グレープフルーツムース オレンジソースと共に
Pain,cafe	パン・コーヒー

¥7,452

Hors d'œuvre	西洋風 山海の幸オードブル
Potage	琥珀色のコンソメスープ 真珠の輝き
Poisson	舌平目と蟹のポピエット 白葡萄酒の香り
Viande	仔牛肉の軽いプレゼ 彩り野菜と共に
Salade	菜園風サラダ
Dessert	フロマージュブランと苺シャーベットのハーモニー
Pain,cafe	パン・コーヒー

¥8,964

Hors d'œuvre	特製オードブルバリエ
Potage	特製スープのパイ包み焼き
Poisson	特製お魚料理
Viande	牛フィレ肉のメダイヨンステーキ フォアグラと共に
Salade	フルーツマトとグレープフルーツの瑞々しいサラダ
Dessert	紅玉のクランブルカラメルソースのアンサンブル
Pain,cafe	パン・コーヒー



和食コース料理

¥5,832

先付 野菜の和え物小鉢盛り
前菜 彩り前菜三種盛合せ
造り 鮪・白身魚等三種盛り
焼物 旬の焼魚二種盛合せ
煮物 茶巾豆腐と野菜の煮合せ
揚げ物 海老真丈と野菜の天麩羅
食事 海鮮ミニちらしまたは日本蕎麦
止椀 赤出汁
水菓子 季節の果物盛合せ

¥7,452

先付 胡麻豆腐の小鉢盛り
前菜 彩り前菜三種盛合せ
造り 鮪・甘海老等三種盛り
焼物 旬の焼魚二種盛合せ
煮物 合鴨の治部煮
揚げ物 蟹の香り揚げと野菜の天麩羅
蒸し物 豆乳茶碗蒸し
食事 にぎり寿司と巻物
止椀 蛤のお吸物
水菓子 季節の果物盛合せ

¥8,964

先付 お刺身湯葉の生海胆のせ
前菜 彩り前菜五種盛合せ
造り 平目の薄造り ポン酢添え
焼物 旬の焼魚と牛ロースのアスパラ巻き
煮物 牛舌の柔らか煮と野菜の煮合せ
揚げ物 フグの唐揚げと野菜の天麩羅
蒸し物 鮑の酒蒸し
食事 特上にぎり寿司五種五貫
椀替り 松茸の土瓶蒸し
水菓子 白胡麻のプラマンジェと季節の果物

中国料理コース料理

¥5,832

中国前菜五種盛合せ
大海老のマンゴーソース和え
牛肉と松の実の中国味噌炒め
点心二種
浅蜷と季節野菜の香りパン粉炒め
五目炒飯
蟹と生海苔スープ
杏仁豆腐
本日の中華菓子

¥7,452

中国前菜六種盛合せ
紅花入り海鮮炒め
スペアリブの豆鼓炒め
フカヒレ入り蒸し餃子と小籠包
鯛のチリソース
牛筋と根野菜の上海煮込み
蓮の葉包み五目ご飯
干し貝柱と国産鶏の蒸しスープ
マンゴープリン
本日の中華菓子

¥8,964

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炒め
フカヒレとたらば蟹の煮込み
特製点心
上海風アグー豚の醤油煮
鯛の姿煮 豆酥醬ソースがけ
蛤と高菜のスープ
海鮮焼そば
フルーツ 本日の中華菓子

※コース料理は4,752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。