

Spring Menu

¥10,000 Plan

* 和洋中卓盛り

* シャルキュトリー盛り合わせ * 鮭のヴァップール、ヴェルモット風味のトマトソース * 小海老とイカのチリソース煮
* 牛ロース アンティエのポワレ グレイビーソース、わさび風味 * 冷やし小椀そば * 本日のデザート * コーヒー

* ビュッフェ (60名様ご利用時の目安です)

* 冷製タパス取り合わせ * フレンチオニオンスープ パウダーチーズとクルトン添え * ビーフラザニア
* 白身魚のムニエル、和風バターソース * 鮭のヴァップール、ヴェルモット風味のトマトソース
* 牛ロース アンティエのポワレ グレイビーソース、わさび添え * 鶏もも肉のソテー ガーリックライス添え、サルサボモドーロ
* ポークロース肉のロティ ポワブルヴェールソース * ホワイトチキンカレー & ライス
* 豚肉、筍、パプリカのオイスターソース炒め * 帆立貝と白身魚のチリソース煮 * 中華風 五目ソース焼きそば
* 点心 2種盛り合わせ * 鶏竜田揚げ * 鮮魚の煮つけ 筍添え * 大ざるそば * スイーツ & フルーツ * コーヒー

¥9,000 Plan

* 和洋中卓盛り

* シャルキュトリー盛り合わせ * 白身魚のムニエル、和風バターソース * 鮮魚とイカのチリソース煮
* ポークロース肉のロティ ポワブルヴェールソース * 冷やし小椀そば * 本日のデザート * コーヒー

* ビュッフェ (60名様ご利用時の目安です)

* 冷製タパス取り合わせ * コーンスープ クルトン添え * ビーフラザニア
* 白身魚のムニエル、和風バターソース * 鮮魚のヴァップール、ソースヴァンブラン
* チキンソテー トマトフォンデュソース、ガーリックライス添え * 牛肉とじゃが芋のソテー、ア・ラ・アメリケーヌ
* ポークロースのポワレ オニオンソース * ホワイトチキンカレー & ライス
* 豚肉のオイスター炒め * 白身魚のチリソース煮 * 中華風 ソース焼きそば
* 黒豚焼壳 * 鶏照り焼き * 鮮魚の煮つけ * 大ざるそば * スイーツ & フルーツ * コーヒー

フリードリンク

・ビール・ハイボール・ワイン(赤、白)・焼酎・日本酒・ソフトドリンク

※プラン料金には、お料理・お飲物・室料(2時間)・サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

