

2024/6/1～2024/8/31 夏の宴会プラン

Aプラン ¥6,000 和洋中大皿料理

海の幸とスモークサーモンのサラダ

ラタトゥイユキッシュ チョリソー

豆乳胡麻豆腐の冷し茶碗蒸し 青もみじ麩 柚子胡椒

海老と野菜の塩炒め

鶏肉の甘酢掛け

ローストビーフ ポテトロースト添え

冷麦 枝豆若布胡麻油 おろし生姜

Bプラン ¥7,000 和洋中大皿料理

中華前菜 4 種盛り

海の幸とスモークサーモンのサラダ

豆乳胡麻豆腐の冷し茶碗蒸し 青もみじ麩 柚子胡椒

ノルウェーサーモンの白ワイン蒸し

海老マヨネーズ

三元豚のロースト サルシツチャ

国産牛肉と野菜のオイスターソース

冷麦 枝豆若布胡麻油 おろし生姜

2024/6/1～2024/8/31 夏の宴会プラン

Cプラン ¥8,000 和洋会席料理

| | |
|-------|--------------------------|
| 先付 | しそ白魚 |
| オードブル | シェフおすすめ 4 種盛り |
| お造り | 四種盛り |
| 冷し煮物 | 金目鯛西京焼の冷し茶碗蒸し 冷し若草吉のあん |
| 魚料理 | 帆立貝柱と小海老のスパイシーソテー |
| 肉料理 | 国産牛のローストビーフ チーズ&ハーブポテト添え |
| 食事 | 冷麦 温泉玉子 とろろ芋 海老天 おろし生姜 |
| フルーツ | 2種盛り |

Dプラン ¥9,000 和洋会席料理

| | |
|-------|--------------------------|
| 先付 | 赤海老柚子麴漬け |
| オードブル | シェフおすすめ 4 種盛り |
| 造り | 五種盛り |
| 冷し煮物 | 夏カツオ酒蒸しと夏野菜煮の昆布美味出汁ジュレ掛け |
| 魚料理 | ノルウェーサーモンと赤海老の白ワイン蒸し |
| 肉料理 | 黒毛和牛サーロインのグリル 焼野菜添え |
| 食事 | 冷麦 温泉玉子 とろろ芋 海老天 おろし生姜 |
| フルーツ | 3 種盛り |