

A Plan ¥9,000

【卓盛料理】

全11品

スモークサーモンとサワークリームムース

カツオの炙りと焼茄子のマリネ ザク口酢ジュレソース

鶏モモと舞茸の茶碗蒸し

白身魚のムースと山芋グラタン グリエールチーズの香り

生ハムとかぼちゃのロースト イチジクのコンポート添え

白身魚のムニエル 柚子風味の焦がしバターソース

牛肩ロースのソテーと根野菜のペペロンチーノ風

海老と鮭の海鮮ちらし寿司 いくら添え

赤出汁

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

ノルウェーサーモンとかぶの柚子マリネ 和風だしジュレソース

カツオの炙り 薬味添え

鰻のバルサミコ蒲焼と焼茄子のおひたし 香味野菜を添えて

生ハムとイチジクのサラダ ミモザ風

かぼちゃとビーフパストラミのサンドウィッチ

炙りしめ鯖のちらし寿司

舞茸の天ぷらとなめこおろしそば

栗とかぼちゃのフラン

トリュフ香る アッシュェパルマンティエ

サーディンとマッシュルームのアヒージョ

白身魚のムニエル 柚子風味の焦がしバターソース

鶏モモのグリル ジャンボマッシュルームのロースト

豚バラの煮込み トマトとバルサミコのソース

牛肩ロースのソテーと根野菜のペペロンチーノ風

栗ときのこの炊き込みご飯

デザート

コーヒー

※上記価格にはお料理、指定内フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明費、税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。