

# A Plan ¥9,000

## 【卓盛料理】

全11品

生ハムとドライフルーツのカッサータ

鰯の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

蟹とカリフラワーのロワイヤル みぞれあんかけ

タコと玉子のココットオープン焼き レモンバターソース

ベーコンと冬野菜のローストサラダ バーニャカウダーソース

白身魚とムール貝のブイヤベース仕立て ルイユソース添え

牛肩ロースのすき焼き風

海鮮ちらし寿司

赤出し

デザート／コーヒー

## 【ビュッフェ料理】

全17品

### <冷製料理>

スモークサーモントラウトとドライフルーツのカッサータ

鰯の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

蟹と冬野菜の冷製オムレツ

生ハムとモッツァレラチーズのミカンサラダ

クラブハウスサンドウィッチ

海鮮ちらし寿司

明太とろろそば

### <温製料理>

海老とカリフラワーのロワイヤル みぞれあんかけ

タラコとジャガイモのチーズグラタン

タコと玉子のオープン焼き レモンバターソース

白身魚のハーブパン粉焼き チョリソーとドライトマトのソース

鶏モモの低温調理 白いんげん豆の煮込み シェリービネガーソース

豚肩ロースの塩麴ロースト 冬野菜と豆鼓ソース

牛肩ロースのビーフストロガノフ風

蘭王たまごと豚チャーシューのレタスチャーハン

### <デザート>

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。