

SUMMER PARTY PLAN

A Plan ¥9,000

【卓盛料理】

全11品

ジャンボンベルシェ

鰻の炙り 梅肉ジュレと薬味添え

かぼちゃのロワイヤル

チキンのコンフィーとラタトゥイユのパン粉焼き

トマトサラダ アールグレイ風味

白身魚のオランダーズ焼き フレッシュトマトソース

牛肩ロースのすき焼き風

梅とワカメの彩りご飯

赤出汁

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

ジャンボンベルシェ

夏野菜と冷製スパニッシュオムレツ ヨーグルトソース

鰻の炙り 梅肉ジュレと薬味添え

グリルチキンとアボカドのコブサラダ

パイナップルとクリームチーズ & スモークサーモンの
サンドウィッチ

海鮮ちらし寿司

なめことろろ蕎麦

カボチャのロワイヤル

ミートソースのラザニア

ラタトゥイユ入りジャンボオムレツ

白身魚のムニエル サルサメヒカーナ

鶏もも肉のタンドリーチキン

豚肩ロースのロースト
アルザス風シュークルーツとソーセージ

ビーフシチュー 夏野菜と共に

タコライス

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。

B Plan ¥12,000

【卓盛料理】

全11品

温度卵と和風サラダ仕立て

鰯の炙りと帆立貝柱のお刺身 薬味添え

とうもろこしとパンチェッタのフラン

真鯛のブランダード ハーブパン粉焼き

甘海老とグレープフルーツのカッペリーニ

スズキのオランダーズ焼き
フレッシュトマトソース

牛サーロインのステーキ
おろし野菜の和風ソース

シーフードピラフ パエリア風

海老天と茶そば

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

甘海老とグレープフルーツのカッペリーニ

冷製茶碗蒸しとタスマニアマスタードソース

鰯の炙り 梅肉ジュレと薬味添え

牛サーロインのレアロースト ポン酢ジュレソース

パイナップルとクリームチーズ & スモークサーモンの
サンドウィッチ

にぎり寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ

海老天となめことろろ蕎麦

焼きとうもろこしのロワイヤル

イカと夏野菜のハーブパン粉焼き

海老のレアスクランブル アヒージョソース

白身魚とムール貝のデュグレレ風ソース

鶏もも肉の低温調理 ハニーマスタードソース

豚肩ロース肉のビール煮込み

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

シーフードピラフ パエリア風

デザート/コーヒー

【コース料理】

全9品

アワビのジャンボンペルシェ いくらを添えて

合鴨胸肉の低温調理
パッションフルーツソース

とうもろこしのパリソワール

白身魚のプレゼ 海老とピスタチオのムース ア
メリケースソース

お口直しのソルベ

牛サーロインのソテー
夏野菜のプチタルトとベアルネーズソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

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。

SUMMER PARTY PLAN

C Plan ¥15,000

【卓盛料理】

全11品

サザエのつぼ焼き ブルゴーニュ風

合鴨の低温ローストと帆立貝柱のスモーク
マンゴーゼリー

フォアグラソテーとトウモロコシのフラン

真鯛のブラダードパートブリック包み
白ワインソース

冷製ミネストローネのゼリー寄せ

オマール海老と鯛のプレゼ デュグレレ風

国産牛サーロインのステーキ
おろし野菜の和風ソース

にぎり寿司

海老天と稲庭うどん

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

海老フリット スイートチリマヨネーズソース

鰹の炙りと帆立貝柱のスモーク ポン酢ジュレ

オマール海老のコンソメジュレと夏野菜のエチューベ

フォアグラのブリュレ コーヒー風味

牛サーロインのレアロースト サルサソース

ハモンセラーノとチーズの盛り合わせ

にぎり寿司3種盛り合わせ

海老天と山形だしの冷やし蕎麦

フォアグラのムニエルと焼きとうもろこしのフラン
赤ワインソース

スズキとトリュフ風味のブランダード パートブリック包み

オマール海老と真鯛のデュグレレ風ソース

穴子のフリット バルサミコクリーム

鶏もも肉の低温調理 ハニーマスタードソース

豚肩ロース肉のグリル ベアルネーズソース

国産牛サーロインの鉄板焼き おろし野菜の和風ソース

牛肉と蘭王たまごのガーリックライス

デザート / コーヒー

【コース料理】

全9品

鰹の炙りとオマール海老のコンソメジュレ
キャビア添え

合鴨胸肉の低温調理
甘海老とパッションフルーツのタルタル仕立て

桃のビシソワーズ からすみのカッペリーニ
いくらを添えて

真鯛のバプール デュグレレ風ソース

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
フォアグラムースとトリュフの赤ワインソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

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。