

A Plan ¥9,500**【卓盛料理】**

全11品

- 生ハムとえんどう豆のババロア
- 鰯の炙り ザーサイのラビゴットソース
- 和風出汁のロワイヤル 麻婆のソース
- ロールキャベツと桜海老のクリームソース
- ツナとベーコンのニース風サラダ
- 白身魚ソテー 焦がし玉ねぎとドライトマトのソース
- 牛肩ロースと香味野菜のチンジャオロース風
- しらすと梅わかめの合わせご飯
- あおさ海苔の赤出汁
- デザート
- コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

- 生ハムとえんどう豆のババロア
- よだれ鶏 食べるラー油添え
- 筍とロースハムのゼリー寄せ
- ベーコンとジャガイモのニース風サラダ
- ツナと春キャベツのサンドウィッチ
- 海老と春野菜の海鮮ちらし寿司
- 山菜おろし蕎麦

<温製料理>

- アサリの茶碗蒸し あおさ海苔のソース
- 春キャベツのラザニアボロネーゼ
- 桜海老とザーサイの塩麻婆豆腐
- 白身魚とムール貝のアクアパッツァ
- 鶏モモのソテー 木の芽パン粉焼き
- 豚トロの黒胡椒焼き 豆鼓のシェリービネガーソース
- 牛肩ロースと新玉ねぎのハッシュドビーフ ライス添え
- チャーシューと山菜のレタスチャーハン

<デザート>

デザート／コーヒー