

A Plan ¥9,500

【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 みかんポン酢のジュレソース

カリフラワーの茶碗蒸し みぞれ餡かけ

豚トロの香草パン粉焼き 冬野菜の煮込み添え

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

白身魚と柚子のヴィエノワーズ ポモドーロソース

牛肩ロースと根菜の豆鼓炒め

鶏の味噌焼きと牛蒡の洋風炊き込みご飯

香味野菜のコンソメスープ

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

蕪のブランマンジェ 生ハム添え

鰯の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

合鴨のアスピック

冬野菜のローストサラダ バーニャカウダーソース

かぼちゃとベーコンのクリームチーズサンドウィッチ

炙りしめ鯖のちらし寿司

明太とろろそば

<温製料理>

カリフラワーの茶碗蒸し みぞれ餡かけ

白菜とベーコンのチーズグラタン

タラとじゃがいものアヒージョソース

白身魚と柚子のヴィエノワーズ ポモドーロソース

鶏モモと白いんげん豆の煮込み シェリービネガー風味

豚トロと冬野菜のロースト 味噌バターソース

ビーフストロガノフ トースト添え

蘭王たまごと鮭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。