

ご法宴 個室会食 プラン

2025年9月～

※ 仕入れ状況によりお料理内容が
変更になる場合がございます

¥8,000プラン（7品）

【日本料理】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・お椀 蛤お吸い物
- ・刺身三種
- ・金目鯛のパイ包み焼きと
鯖のフライ
- ・豚の柔らか煮 菊花餡
- ・ちらし寿司
- ・プリンと栗の甘露煮

【西洋料理】

- ・サーモンポービエット
- ・シャルキュトリ
- ・シャンピニオンのポタージュ
- ・ソールパイ ヴェンブランソース
- ・柔らか牛ハラミのステーキ
ソースジャポネー
- ・パン&ホイップバター
- ・紫芋のプリン

【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・キハダマグロと野菜のピクルス
- ・つくば鶏入り薬膳スープ
- ・メバルと海老スチーム
- ・豚肩ロースの柔らか煮
おろしソース
- ・ちまき
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

¥10,000プラン（7品）

【日本料理】

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・お椀 蛤お吸い物
- ・刺身五種
- ・金目鯛のパイ包み焼きと鯖の
フライ
- ・豚の柔らか煮 菊花餡
- ・握り寿司
- ・プリンと栗の甘露煮

【西洋料理】

- ・ポルチーニ茸のフラン
- ・フランス伝統
パテ・ド・カンパーニュ
- ・ジュンサイ入りコンソメスープ
- ・サーモンのクールビュック
- ・牛サーロインのロティ 季節の野菜
- ・パン&ホイップバター
- ・マロンティラミス

【中国料理】

- ・四種冷菜アミューズ
- ・鯛の湯引き 麻辣コチジャンソース
- ・きのこふかひれの玉子とろみスープ
- ・鱸と帆立の揚げ焼き
- ・牛肉の柔らか煮 黒酢ソース
- ・五目レタスチャーハン 蟹肉あん
- ・愛玉子ゼリーと水菓子

¥12,000プラン（8品）

【日本料理】

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・お椀 蛤お吸い物
- ・刺身五種
- ・金目鯛パイ包み焼きと
鯖のフライ
- ・牛重ね焼き 根菜ソース
- ・鯛と季節の野菜炊き合わせ
- ・鰻ちらし寿司
- ・プリン栗の甘露煮

【西洋料理】

- ・木の子のキッシュ
- ・本日のカルパッチョ
- ・南瓜と豆乳のポタージュ
- ・鴨胸肉のロティオレンジソース
- ・鮮魚のボワレ
- ・国産牛サーロインソースジャポネー
- ・パン&ホイップバター
- ・シャインマスカットのヴェリーヌ

【中国料理】

- ・特選冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・海老と牡蠣スチーム茶碗蒸し仕立て
- ・鯛の塩麴漬け レモンソース
- ・ズワイ蟹と彩野菜のサラダ仕立て
- ・牛ホホ肉の煮込み マロン添え
- ・海鮮XO醬チャーハン
- ・フルーツ入り杏仁豆腐と胡麻団子

【和洋中折衷料理】

- ・木の子のキッシュ
- ・刺身五種
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・金目鯛パイ包み焼きと鯖のフライ
- ・鯛の塩麴漬け レモンソース
- ・国産牛サーロインソースジャポネー
- ・握り寿司
- ・オレンジプリン 紅茶のジュレ