

ご法宴 個室会食 プラン

2025年4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】

- ・蓮根金平
- ・お椀 翡翠真丈
- ・刺身三種
- ・鱸露味噌焼き
- ・鱈黄身揚
- ・稲庭うどん
- ・抹茶プリン 果物添え

【西洋料理】

- ・スモークカジキ 季節の野菜添え
- ・三角チキンパテ
- ・パンプキンポタージュ
- ・太刀魚またはメバルのポワレ
- ・北海道産豚肉のポルケッタ
- ・パン&ホイップバター
- ・レモンプリン

【中国料理】

- ・香草鶏肉の棒棒鶏
- ・鰻の炙り焼き スパイシーソース
- ・海老と浅利の薬膳スープ
- ・太刀魚のフリッター 香味ソース
- ・三元豚と旬野菜の炒め
オイスター粒マスタードソース
- ・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 翡翠真丈
- ・刺身三種
- ・銀鱈味噌柚庵焼き
- ・帆立黄身揚 海老あられ揚
- ・季節の炊き込みご飯
- ・季節の果物 甘味

【西洋料理】

- ・本日のカルパッチョ
- ・桜のスモークソーセージ
シュークルード
- ・マンハッタン・クラムチャウダー
- ・海老と鱈のパイ包み焼き
- ・牛肉のステーキ
- ・パン&ホイップバター
- ・レモンプリン

【中国料理】

- ・三種冷菜アミューズ
- ・鰻と野菜のピクルス
- ・きのこふかひれのスープ
- ・鱈と海老のスチーム
- ・牛肉の柔らか煮 根菜添え
- ・五目レタスチャーハン 帆立あん
- ・豆乳花と水菓子

¥12,000プラン（8品）

【日本料理】

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・お椀 海老と貝柱の真丈
- ・刺身三種
- ・金目鯛柚庵焼き
- ・穴子と旬菜の煮物
- ・かに鹿の子揚 鱈衣揚
- ・握り寿司
- ・季節の果物 甘味

【西洋料理】

- ・サーモンポービエット フレンチキャビア
- ・いぶり鴨の冷燻サラダ仕立て
- ・金箔入りコンソメスープ
- ・海鮮フリット ゲランドの塩を添えて
- ・鮮魚のポワレ
- ・国産牛サーロインのロティ
ソースジャポネー 旬野菜を添えて
- ・パン&ホイップバター
- ・カプチーノプリン

【中国料理】

- ・特選冷菜盛り合わせ
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・鴨ロースとズワイ蟹のフリッター
- ・鯛と海老の紹興酒蒸し
- ・牛サーロインの鍋焼き
プルーン黒酢ソース
- ・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】

- ・サーモンポービエット フレンチキャビア
- ・刺身三種
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・鯛と海老の紹興酒蒸し
- ・海老あられ揚 かに棒湯葉揚
- ・国産牛サーロインのロティ
ソースジャポネー 旬野菜を添えて
- ・握り寿司
- ・マンゴープリン