

# ご法宴 個室会食 プラン

2025年6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）

### 【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chetta
- ・ 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）

### 【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
- ・ 海老と鱸のパイ包み焼き
- ・ 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
- ・ 鮪と野菜のピクルス
- ・ きのことふかひれのスープ
- ・ 鱸と海老のスチーム
- ・ 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）

### 【西洋料理】

- ・ サーモンボーピエット 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  
ブルー黒酢ソース
- ・ 海鮮XO醬チャーハン
- ・ フルーツ入り杏仁豆腐と胡麻団子

### 【折衷料理】

- ・ サーモンボーピエット フレンチキャビア
- ・ 海の幸のサラダ仕立て
- ・ ふかひれ薬膳スープ
- ・ 鯛と海老の紹興酒蒸し
- ・ 魚介のフリチュール
- ・ 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
- ・ 海鮮XO醬チャーハン
- ・ マンゴープリン