

歓迎会 送別会

※ 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

縁～えにし～ ¥7,000

【西洋料理】

- ・地鶏のハーブロール
- ・帆立貝のフラン
- ・クラムチャウダー
- ・メバルのオープン焼き
トマトソース
- ・豚肩ロースのロティ
粒マスタードソース
- ・パン
- ・ヨーグルトとみかんのムース

【中国料理】

- ・中華アミューズ
- ・蒸し鶏とサーモンの辛味和え
- ・海老と浅利の中華茶碗蒸し
- ・太刀魚のフリッター
レモン黒酢ソース
- ・豚肩ロースの炙り焼き
オニオンオイスターソース
- ・ちまき
- ・ライチゼリー

所縁～ゆかり～ ¥8,000

【日本料理】

- ・前菜
合鴨オレンジ煮 桜豆腐
穴子八幡巻
- ・刺身三種
- ・銀鱈柚庵焼
- ・炊き合わせ
- ・海老湯葉揚げ 帆立五色揚
- ・茶そば
- ・季節の果物 和菓子

【西洋料理】

- ・牛肉のリエット
メルバートースト添え
- ・本日のカルパッチョ
- ・ミネストローネ
- ・真鯛のポワレ ヴァンプランソース
- ・ビーフシチューのアンクルート
デミグラスソース
- ・パン
- ・日向夏のムース

【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・マグロの炙り焼きマリネ
- ・大海老のチリソース 揚げパン添え
- ・鮭と旬野菜のスチーム
- ・牛ホホ肉の煮込み 黒酢ソース
- ・ズワイ蟹ときのこの
あんかけチャーハン
- ・マンゴープリンと水菓子

誉～ほまれ～ ¥10,000

【日本料理】

- ・前菜
合鴨オレンジ煮 桜豆腐
穴子八幡巻 柿市松
- ・お椀
- ・刺身三種
- ・銀ムツ西京焼き
- ・炊き合わせ
- ・蟹鹿の子揚 海老湯葉揚げ
- ・握り寿司三貫
- ・季節の果物 和菓子

【西洋料理】

- ・グラバラックサーモン
- ・海老とブロッコリーのマリネ
- ・ジュンサイ入りコンソメスープ
- ・美麗豚のオープン焼き
- ・鱸のポーピエット
シャンパンソース
- ・特選国産牛もも肉のロティ
ジャポネー
- ・パン
- ・桜のムース

【中国料理】

- ・四種冷菜盛り合わせ
- ・鱈とイタヤ貝の中華マリネ
- ・ふかひれときのこの薬膳スープ
- ・大海老と帆立の茶碗蒸し仕立て
- ・鯛とズワイ蟹のフリッター
香味ソース
- ・牛ミスジの炙り焼き おろしソース
- ・五目レタスチャーハン
海鮮XO醬炒めあん
- ・杏仁豆腐と胡麻団子

【折衷料理】

- ・四種中華アミューズ
- ・刺身三種
- ・ふかひれときのこの薬膳スープ
- ・大海老とズワイ蟹のフリッター
香味ソース
- ・鱸のポーピエット
シャンパンソース
- ・特選国産牛もも肉のロティ
ジャポネー
- ・握り寿司三貫
- ・紫芋のプリン 桜のジュレ

円～まどか～（卓盛形式）¥6,500

【和洋中折衷料理】

- ・ベーコンと新玉ねぎのキッシュ
- ・三元豚のフルーティー
甘酢ソース
- ・刺身三種
- ・鱈西京焼き
- ・白身魚と海老の春キャベツ包み
- ・浅利入り中華風炊き込みご飯
- ・チョコレートのムース