

# 歓迎会 送別会

【2025年2月11日～4月30日】

※ 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】

- ・三角チキンパテ
- ・キハダマグロのカルパッチョ
- ・新じゃが芋のポタージュ
- ・白身魚のポワレ  
ソースヴェルデ
- ・豚肩ロースのロティ  
デミグラスソース
- ・パン
- ・デコポンのジュレ

## 【中国料理】

- ・蒸し鶏の香草ロール
- ・鰹のたたきスパイスソース
- ・海老と浅利の蒸しスープ
- ・白身魚のフリッター  
香味ソース
- ・豚肩ロースの炙り焼き  
オイスターマスタードソース
- ・ちまき
- ・ライチゼリー

所縁～ゆかり～ ￥8,000

## 【日本料理】

- ・前菜三種
- ・お椀 蛤真丈
- ・刺身三種
- ・鰯味噌幽庵焼
- ・鰯あられ揚げ 海老アーモンド揚げ
- ・炊き込みご飯
- ・季節の果物 甘味

## 【西洋料理】

- ・サーモンのポーピエット
- ・チーズ入りミートローフ
- ・クラムチャウダー
- ・イトヨリのファルシー
- ・国産牛すね肉と春野菜のポトフ風
- ・パン
- ・ロールケーキ

## 【中国料理】

- ・三種中華アミューズ
- ・鰯と海老のマリネ
- ・つくば鶏と根菜の葉膳スープ
- ・鰯の揚げ焼き  
深煎りねりごまソース
- ・牛肉の柔らか煮 春野菜添え
- ・梅と野菜のませそば
- ・マンゴープリン

誉～ほまれ～ ￥10,000

## 【日本料理】

- ・前菜五種
- ・お椀 蟹真丈
- ・刺身三種
- ・甘鯛西京焼き
- ・かぶ蟹あんかけ
- ・鮫鱈あられ揚げ 帆立湯葉揚げ  
海老アーモンド揚げ
- ・握り寿司三貫
- ・季節の果物 甘味

## 【西洋料理】

- ・本日のカルパッチョ
- ・新じゃが芋のムースと  
ズワイ蟹のマリネ
- ・金箔とジュンサイ入り  
コンソメスープ
- ・オマール海老と鯛のポワレ
- ・鶏とレンズ豆のガランティーマヌ
- ・牛サーロインのロティ  
ソースジャポネー
- ・パン
- ・紫芋のプリン 桜のジュレ

## 【中国料理】

- ・四種冷菜盛り合わせ
- ・鰯とイタヤ貝のマリネ
- ・ふかひれときのこの  
かきたまスープ
- ・鯛と海老のスチーム  
茶碗蒸し仕立て
- ・スモークダック 蒸しパン添え
- ・牛ホホ肉の煮込み 黒酢ソース
- ・五目レタスチャーハン  
海鮮XO醬炒めあん
- ・フルーツ入り杏仁豆腐と胡麻団子

## 【折衷料理】

- ・四種冷菜盛り合わせ
- ・刺身三種
- ・ふかひれときのこの  
かきたまスープ
- ・鯛と海老のスチーム  
茶碗蒸し仕立て
- ・イトヨリのファルシー
- ・牛サーロインのロティ  
ソースジャポネー
- ・握り寿司三貫
- ・桜のプリン

円～まどか～（卓盛形式） ￥6,500

## 【和洋中折衷料理】

- ・野菜のキッシュ
- ・刺身二種
- ・鰯味噌幽庵焼き
- ・海老と野菜のキャベツ包み
- ・三元豚とサツマイモの黒酢炒め
- ・ちまき
- ・グレープフルーツのジュレ