

# パーティー プラン

※ 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

## ～ぼたん～ ￥7,000

### 【西洋料理】

- ・シーフードのムース  
オレンジの香り
- ・鰹のスモークサラダ仕立て
- ・コーンポタージュ
- ・白身魚のキャベツ包み
- ・豚肩ロースのロティ  
ハニーマスタード
- ・パン&ホイップバター
- ・キャラメルプリン

### 【中国料理】

- ・中華二種アミューズ
- ・鱈のタタキ 薬味和え
- ・鶏肉と根菜の蒸し物  
スープ仕立て
- ・大海老のフリッター  
トマトスパイスソース
- ・豚肩ロースの炒め煮  
甘辛酢ソース
- ・麻婆あんかけご飯
- ・タピオカ入り杏仁豆腐

## ～ひなげし～ ￥8,000

### 【日本料理】

- ・前菜三点盛り
- ・刺身三種
- ・鱈柚庵焼
- ・百合根饅頭
- ・海老と白身魚の天婦羅
- ・炊き込みご飯
- ・季節の果物 甘味

### 【西洋料理】

- ・鯛と鮭のガトー仕立て  
バジルの香り
- ・本日のカルパッチョ
- ・じゃが芋とポワロー葱の  
ポタージュ
- ・鰹のポワレトマトクリームソース
- ・牛バラ肉のポトフ風
- ・パン&ホイップバター
- ・抹茶のティラミス

### 【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・カジキマグロのサラダ仕立て
- ・大海老と帆立のチーム  
茶碗蒸し仕立て
- ・メバルのフリッター 香味ソース
- ・牛肉と旬野菜の  
オイスタートマト煮
- ・五目中華炊き込みご飯
- ・愛玉子ゼリーと水菓子

## ～しゃくなげ～ ￥10,000

### 【日本料理】

- ・前菜五点盛り
- ・お椀  
すまし仕立て 海鮮つみれ
- ・刺身三種
- ・銀鱈柚庵焼き
- ・百合根饅頭
- ・渡り蟹鹿の子揚げ
- ・花ちらし寿司
- ・季節の果物 甘味

### 【西洋料理】

- ・アトランティックサーモンのマリネ
- ・じゃが芋のムースと十五穀米と鰻
- ・ジュンサイ入りコンソメスープ
- ・チキンファルシーと茄子
- ・舌平目のアンクルート  
アメリカーナ
- ・特選国産牛のロティ  
ソースジャポネー 県産野菜を添えて
- ・パン&ホイップバター
- ・白いコーヒープリン

### 【中国料理】

- ・四種冷菜盛り合わせ
- ・鯛とイタヤ貝のサラダ仕立て
- ・つくば鶏と県産野菜の薬膳スープ
- ・天使の海老 XO醬炒め
- ・ズワイ蟹の湯葉巻きと  
鴨ロースの香り揚げ
- ・牛ミスジの炙り焼き  
オイスターオニオンソース
- ・海鮮あんかけチャーハン
- ・マンゴープリンと旬のフルーツ

### 【折衷料理】

- ・アトランティックサーモンのマリネ
- ・鯛とイタヤ貝のサラダ仕立て
- ・つくば鶏と県産野菜の薬膳スープ
- ・天使の海老 XO醬炒め
- ・銀鱈柚庵焼
- ・牛肉のアンクルート デミグラス
- ・花ちらし寿司
- ・黒ゴマプリン

## ～はなみずき～ (卓盛形式) ￥6,500

### 【和洋中折衷料理】

- ・刺身二種
- ・海老のパイ焼き
- ・鱈柚庵焼き
- ・チキンガランティーマ
- ・味麗豚の甘酢ソース
- ・海鮮焼きそば
- ・カルピスプリン