

パーティー プラン

2025年5月1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

～ぼたん～ ￥7,000

【西洋料理】

- ・帆立のマリネ
- ・グリルチキンのシーザーサラダ
- ・オニオンコンソメスープ
- ・サーモンのミラノ風カツレツ
トマトソース
- ・チキنگランティーマ
デミグラスソース
- ・パン&ホイップバター
- ・レモンジュレ

【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・鶏肉と根菜の蒸しスープ
- ・鰹と旬野菜のフリッター
- ・じゃことトマトのサラダ
- ・三元豚とサツマイモの
黒酢ソース
- ・ちまき
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

～ひなげし～ ￥8,000

【日本料理】

- ・前菜三点盛り
- ・お椀 菘真丈
- ・刺身三種
- ・鱈柚庵焼
- ・鱈あられ 海老湯葉揚
- ・海鮮おこわ
- ・抹茶プリン果物添え

【西洋料理】

- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・本日のカルパッチョ
- ・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
- ・マンゴープリン

【中国料理】

- ・四種冷菜盛り合わせ
- ・鱈の炙り焼き スパイシーソース
- ・大海老のフリッター マヨソース
チーズ春巻添え
- ・鮭の揚げ焼き 旬野菜炒め添え
- ・牛肉の柔らか煮
- ・坦々うどん
- ・愛玉子ゼリー

～しゃくなげ～ ￥10,000

【日本料理】

- ・前菜五点盛り
- ・お椀 菘真丈
- ・刺身四種
- ・銀鱈幽庵焼き
- ・東寺巻と旬菜の煮物
- ・おくら海老真丈射込み 鱈衣揚
- ・握り寿司
- ・季節の果物 甘味

【西洋料理】

- ・ハモンセラノとグレック
- ・鮭と帆立のタルタル
- ・南瓜のポタージュ
- ・桜スモークのソーセージ
シュークルート
- ・メバルのポワレ
- ・牛サーロインのロティ
ソースジャポネー
- ・パン&ホイップバター
- ・抹茶のティラミス

【中国料理】

- ・五種冷菜盛り合わせ
- ・鮭と帆立のマリネ
- ・海鮮薬膳スープ
- ・海老と牡蠣の茶碗蒸し仕立て
柚子胡椒ソース
- ・鯛の塩麴漬け
- ・牛ホホ肉の柔らか煮
- ・五目レタスチャーハン ズワイ蟹あん
- ・豆乳花と水菜子

【折衷料理】

- ・中華冷菜四種盛り合わせ
- ・刺身二種
- ・南瓜のポタージュ
- ・海老と鱈のパイ包み焼き
- ・メバルのポワレ
- ・牛ホホ肉の煮込み
- ・握り寿司
- ・レモンオレンジプリン

～はなみずき～ (卓盛形式) ￥6,500

【和洋中折衷料理】

- ・帆立のマリネ
- ・刺身三種
- ・海老のフリッターマヨソース
- ・鱈柚庵焼き
- ・豚肉のポルケッタ
- ・ちまき
- ・コーヒージュレ