

パーティー プラン

2025年9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】

- ・木の子のキッシュ
- ・本日のカルパッチョ
- ・パンプキンのポタージュ
- ・海老のキャベツ包み
- ・牛タン入りミートパイ
- ・パン&ホイップバター
- ・ブドウジュレ

【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・スモークサーモンと
野菜のピクルス
- ・鶏肉と根菜の蒸しスープ
- ・有頭海老と白身魚のフリッター
- ・豚肩ロースの柔らか煮
粒マスタードソース
- ・五目チャーハン 梅じゃこのせ
- ・マンゴープリン

～ひなげし～ ￥8,000

【日本料理】

- ・前菜三点盛り
- ・お椀 馬鈴薯摺り流し
- ・刺身三種
- ・銀鮭朴葉味噌焼 木野子色々
- ・豚の柔らか煮 菊花餡
- ・ちらし寿司
- ・栗甘露煮添えプリン

【西洋料理】

- ・サーモンポーピエット
- ・シャルキュトリ
- ・シャンピニオンのポタージュ
- ・舌平目のパイ包み焼き
- ・柔らか牛ハラミのステーキ
- ・パン&ホイップバター
- ・洋梨のプリン

【中国料理】

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・ビンチョウ鰯の炙り焼き
- ・海老ときのこの薬膳スープ
- ・蓮根饅頭と季節野菜
香味味噌ソース
- ・柔らか牛肉の煮込み マロン添え
- ・帆立と蟹風味あんかけチャーハン
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

～しゃくなげ～ ￥10,000

【日本料理】

- ・前菜五点盛り
- ・お椀 筑波鶏と馬鈴薯摺り流し
- ・刺身五種
- ・銀鮭朴葉味噌焼 木野子色々
- ・豚の柔らか煮 菊花餡
- ・国産牛重ね焼き 根菜ソース
- ・握り寿司
- ・栗甘露煮添えプリン

【西洋料理】

- ・ポルチーニ茸のフラン
- ・フランス伝統
パテ・ド・カンパーニュ
- ・ジュンサイ入りコンソメスープ
- ・鴨胸肉のロティ オレンジソース
- ・サーモンのクールビヤック
- ・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
- ・栗のプリン

【中国料理】

- ・五種冷菜盛り合わせ
- ・鯛の湯引き コチジャンソース
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・大海老のXO醬炒め
- ・鮭の揚げ焼き 深煎り胡麻ソース
- ・牛ホホ肉の煮込み
オイスターおろしソース
- ・蟹おこわ
- ・杏仁豆腐とミニケーキ

【折衷料理】

- ・中華冷菜五種盛り合わせ
- ・刺身四種
- ・ジュンサイ入りコンソメスープ
- ・大海老のXO醬炒め
- ・鮭の揚げ焼き 深煎り胡麻ソース
- ・牛サーロインのロティ
ソースジャポネー
- ・握り寿司
- ・アサイーのジュレ

～はなみずき～ (卓盛形式) ￥6,500

【和洋中折衷料理】

- ・木の子のキッシュ
- ・刺身三種
- ・海老のキャベツ包み
- ・銀鮭朴葉味噌焼
- ・鶏肉の甘酢ソース炒め
- ・五目野菜焼きそば
- ・ヨーグルトプリン