

SEASONAL PARTY PLAN MENU

シーズナルパーティープランメニュー

夏の宴会メニュー

2026年6月1日～9月6日までこちらの内容となります。

Aプラン 10,500円

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- スモークサーモンと小柱の山椒風味
- 夏野菜の冷製玉地蒸し トマト風味

【温製料理】

- 旬魚のロティ
ドライトマト入りタブナードソース
- 鶏肉のスパイス焼き カシソース
- 豚肉のトロピカルロースト
パイナップルサルサ添え
- 海鮮団子串揚げ
- 赤魚の塩焼き 鬼おろしだれ
- 鶏ハンバーグの照り焼き
- 海老のチリソース 緑野菜添え
- 揚げ鶏のクリーミーなコーンソース
- あさりと枝豆の葱塩焼きそば
- 蒸し点心併せ盛り

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- 枝豆のムース
生ハムと夏野菜のラタトゥイユ添え
- 漬け鮪の山掛け
- 飲茶蒸し點心二種併せ
- 鯖西京焼き
- みかわ豚肩ロース肉のスパイスロースト
トマトサルサソース
- あさりと枝豆の生姜炒飯
- デザート
- コーヒー

Bプラン 12,500円

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 豚肉と香味野菜のしゃぶしゃぶ風サラダ
- 夏野菜の冷製玉地蒸し トマト風味
- 御造り二種盛り あしらい一式

【温製料理】

- 旬魚とおぼろ昆布の蒸し煮 梅とオクラのソース
- 鶏肉と豆類のカチャトラ風煮込み
- 牛肉のロティ にんにくマヨネーズ掛け
- 鯖西京焼きと厚焼き玉子
- 海鮮団子串揚げ
- 中蝦のチリソース
- 百花蟹爪揚げと巻揚げの盛り合わせ
- 牛肉と中国野菜の上海焼きそば
- 飲茶点心大セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- 夏野菜の冷製玉地蒸し トマト風味
漬け鮪の山掛け
- 精選飲茶蒸し點心二種併せ
- アスパラガスのソテー
ポーチドエッグとフライドオニオン添え
- 白身魚と茄子の青唐風味蒸し
- 牛肉の低温調理 サツマイモのグラタン添え
赤ワインソース
- 穴子飯
- 赤だし
- デザート
- コーヒー

Cプラン 15,500円

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- マグロのエスニック風グリルと
海老のマンゴーマリネ
- 御造り盛り合わせ あしらい一式
- 夏野菜の冷製玉地蒸し トマト風味

【温製料理】

- 旬魚の塩麩マリネ焼き パイナップルサルサ添え
- スノーホワイトチェリパレーの黒胡椒風味
ベリーソース
- 牛肉とフォワグラのアンサンブル
和風辛味ソース
- 焼き物盛り合わせ
- 海鮮団子串揚げ
- 蟹爪すり身揚げのチリソース
- 殻付きアワビ自家製XOソース蒸し
- 大えび、シラスの青しそイクラ炒飯
- 飲茶点心大セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- 甘エビと帆立貝のマリネ
トマトのコンポート添え
- 御造り参種盛り あしらい一式
- スノーホワイトチェリパレーの低温調理
アンディーブのコンフィ添え
- 蛸柔らかく煮と冷製炊き合わせ
- 夏のカマス自家製XOジャン蒸し
～虎皮尖椒添え～
- 牛舌の赤ワイン煮込み 柚子胡椒のアクセント
- アワビと名古屋コーチンの
五穀米中華おこわ蓮の葉包み
- デザート
- コーヒー

2時間飲み放題付

フリードリンクMENU

ビール/ウィスキー/焼酎
ソフトドリンク/炭酸水

ドリンク追加アイテム

- 1 アイテム + ¥300
- 2 アイテム + ¥500
- 3 アイテム + ¥700

- ワイン(赤・白)
- 紹興酒
- 日本酒(冷・温)
- スパークリングワイン
- カクテル(3種)
- ノンアルコールビール

夏の宴会限定!!
お1人様
+500円で
生ビール
追加できます



※その他コースをご希望の場合はご相談承ります。※上記の料金には、税金・サービス料を含みます。※プランで使用のお米は国産米です。
※食材の仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。※最終人数変更は3日前迄となります。それ以降はキャンセル料の対象となります。