

SEASONAL PARTY PLAN MENU

シーズナルパーティープラン メニュー

冬の宴会メニュー

2026年11月1日～2027年2月28日はこちらのメニューをご用意いたします。

Aプラン 10,500円

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 白身魚のテリーヌと鯖カレーのキッシュ
- 冷製玉地蒸し 牛蒡風味

【温製料理】

- アブラカレイと千枚漬けのパプール
- 鶏肉のゴマ醤油マリネ焼き
- 豚トロのロティ 塩レモンソース
- サーモンサラダ焼き
- 栗の飛龍頭 蟹身餡
- 串カツ ソース・味噌別添え
- 海老のチリソース緑野菜添え
- 揚げ鶏のオリエンタルキャロットソース添え
- きのこと、桜えびのソース焼きそば
- 蒸し点心併せ盛り

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

Bプラン 12,500円

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 鶏胸肉の低温調理 プッタネスカ風
- 御造り二種盛り あしらいい式

【温製料理】

- タラのボワレ
アサリたっぷりクラムチャウダーソース
- 豚肉とチョリソー、冬野菜のボトフ仕立て
- 牛肉のロティ キノコクリームソース
- 牛すじと大根の旨煮
- サーモンサラダ焼き
- 串カツ ソース・味噌別添え
- 蝦球のビスクチリソース
- 金目鯛の金蒜蒸し高麗人参鶏ソース
- 蟹と松茸の桜えび塩焼きそば
- 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

- 鰯の土佐酢じゅれ あしらいい式
- 鰯の鰯と松茸の鶏出汁滋養スープ
- サツマイモと大根のクロケット
クリームチーズソース
- ユメカサゴの桜エビXO醬蒸し
- 牛肉のグリエ 蕪のピクルス添え
レホールクリームソース
- 鯨そば
- 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】

- 牛肉のタリアートと仔牛タンのグリビッシュソース
- 御造り盛り合わせ あしらいい式

【温製料理】

- 旬魚と鮑のボワレ ブルギニオンバターソース
- 蝦夷鹿のロースト ブルーベリーのソース
- 燻製香る牛肉の低温調理 南蛮味噌ソース
- 牛ほほ肉の味噌煮と風呂吹き大根
- 三河赤鶏の味噌焼き
- サーモンサラダ焼き
- 大エビと帆立貝柱の桜えびXO醬炒め
- 蟹剪の摺身包み揚げ、
蝦のカダイフ巻揚げ盛り併せ
- 国産牛と冬野菜の牡蠣ソース焼きそば
- 飲茶蒸し点心彩彩

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- パテ・ド・カンパーニュ
色々な野菜のピクルス添え
- 御造り参種盛り あしらいい式
- フォウグラフラン 穴子と牛蒡のブルーテ
- 三河赤鶏の味噌焼き
- 希少! 龍虎石斑(ドラゴンハタ)の一口蒸し
熱油葱の香港シーズニング
- ヘルシークイーンビーフの香草パン粉焼き
マルサラソース
- 蟹、いくら、海胆の炒飯
- 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

※その他の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。※プランで使用するお米は国産米です。
※食材の仕入れ状況により、メニューが変更とな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。