

AUTUMN PARTY PLAN  
BANQUET MENU

2019.10/1[tue] ▶ 11/30[sat]

木・金・土曜日  
¥ 6,100 PLAN ▶ 日・月・火・水曜日  
¥ 5,900 PLAN

## 和食会席

【先付】名残り鱧の南蛮漬け 【造り】二種盛り合わせ  
【蓋物】豚の角煮と野菜の炊き合わせ 【焼物】秋刀魚の海老真丈銚込み幽庵焼き  
【揚物】有田鶏玄米香煎揚げ 薩摩芋と茸の餡かけ  
【食事】合鴨京風蒸しの冷し鴨そば 【甘味】季節の甘味

## 中国コース

■ 海の幸 葱ソース・サラダ仕立て ■ 鶏もも肉・銀杏・茸の四川朝天シビ辛炒め  
■ エノキと小柱の卵白とろみスープ ■ 水餃子の青菜添え・香り葱シーズニング  
■ ベビー帆立とブロッコリーのチリソース  
■ 味ミンチ入り高菜炒飯 ■ フルーツ入り杏仁豆腐

## 和洋折衷パーティー

《冷製》  
■ 炙り鰹の紫蘇風味 あしらひ一式(和)  
■ 鶏もも炭火焼きと彩り野菜のサラダ仕立て(和)  
■ 名残り鱧の南蛮漬け(和)  
■ イワシのレモン&とマトのサラダ仕立て(洋)  
■ サンドウィッチとトルティーヤサンド(洋) ■ 彩野菜とパルミットのサラダ(洋)  
《温製》  
■ 豚の角煮と染み大根(和) ■ 有田鶏玄米香煎揚げ 薩摩芋と茸の餡かけ(和)  
■ 出し巻き玉子蟹身餡かけ(和) ■ 創作串盛り合わせ(和)  
■ サーモンのボワレ 茸入りケッパーソース(洋)  
■ ビーチシャークの蒸し煮 レモングラスのソース(洋)  
■ 四元豚ロース肉のロティ リンゴとサルタナレーズンのソース(洋)  
■ ハリッサヨーグルトでマリネした鶏もも肉のソテー(洋)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)

## 和洋中折衷パーティー

《冷製》  
■ 炙り鰹の紫蘇風味 あしらひ一式(和)  
■ 鶏もも炭火焼きと彩り野菜のサラダ仕立て(和)  
■ イワシのレモン&とマトのサラダ仕立て(洋) ■ サンドウィッチ(洋)  
《温製》  
■ 出し巻き玉子 蟹身餡かけ(和)  
■ 有田鶏玄米香煎揚げ薩摩芋と茸の餡かけ(和)  
■ サーモンのボワレ 茸入りケッパーソース(洋)  
■ ハリッサヨーグルトでマリネした鶏もも肉のソテー(洋)  
■ 本日のピッツァ(洋)  
■ イカとカリフラワーのチリソース(中)  
■ 銀杏とミニ帆立のオイスターソース炒め(中)  
■ 蒸し点心 盛り合わせ(中)  
■ 味ミンチと高菜漬けのチャーハン(中)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)木・金・土曜日  
¥ 7,100 PLAN ▶ 日・月・火・水曜日  
¥ 6,900 PLAN

## 和食会席

【先付】名残り鱧の南蛮漬け 【造り】三種盛り  
【蓋物】牛たん味噌煮 野菜の炊き合わせ  
【焼物】秋刀魚の海老真丈銚込み幽庵焼き サーモンの大吟醸山葵クリームチーズ  
【揚物】有田鶏玄米香煎揚げ 薩摩芋と茸の餡かけ  
【食事】合鴨京風蒸しの冷し鴨そば 【甘味】季節の甘味

## 中国コース

■ 三種前菜盛り合わせ ■ 牛カルビと紅薯のガーリックピリ辛炒め  
■ カニ爪・網目巻き揚げ盛り合わせ ■ きのごふかヒレスープ  
■ 海老とミニホタテのチリソース ■ 旬魚のXOソース蒸し・緑色野菜添え  
■ 栗と鶏肉のチャーハン ■ オーギョーチー(愛玉玉) 杏仁豆腐

## 洋食コース

■ 旬の食材の色彩豊かなオードブル ■ 風味豊かな暖かいスープ  
■ 旬の魚介類と旬菜のハーモニー ■ 厳選された肉類を様々なソースとご一緒に  
■ デザート コーヒー パン

## 和洋折衷会席

【先付】名残り鱧の南蛮漬け 【造り】平目の重ね造りの 昆布の水塩海ジユレ  
《魚料理》ノルウェーサーモンの胡麻焼き 燻製醤油風味のブルブラン  
【蓋物】有田鶏玄米香煎揚げ薩摩芋と茸の餡かけ  
《肉料理》蜂蜜風味の四元豚ロースのロティ タスマニア産粒マスタード添え  
【お食事】合鴨京風蒸しの冷し鴨そば  
《デザート》デザート コーヒー

## 和洋折衷パーティー

《冷製》  
■ 炙り鰹の紫蘇風味 あしらひ一式(和)  
■ 鶏もも炭火焼きと彩り野菜のサラダ仕立て(和)  
■ 名残り鱧の南蛮漬け(和) ■ イワシのレモン&とマトのサラダ仕立て(洋)  
■ 鴨胸肉の黒胡椒風味と冷製ミートローフ(洋)  
■ サンドウィッチとトルティーヤサンド(洋)  
《温製》  
■ 赤魚の煮付けと野菜炊き合わせ(和)  
■ 有田鶏玄米香煎揚げ 薩摩芋と茸の餡かけ(和)  
■ サモサラダ 焼きと出し巻き玉子(和) ■ 創作串盛り合わせ(和)  
■ 秋刀魚の香草パン粉焼き アンチョビトマトソース(洋)  
■ タラと甲イカ、チェリーベッパーのアヒージョ仕立て(洋)  
■ ハリッサヨーグルトでマリネした鶏もも肉のソテー(洋)  
■ 豚タンのステーキ 野菜のコンディマン添え(洋)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)

## 和洋中折衷パーティー

《冷製》  
■ 炙り鰹の紫蘇風味 あしらひ一式(和)  
■ 鴨胸肉の黒胡椒風味と冷製ミートローフ(洋) ■ サンドウィッチ(洋)  
《温製》  
■ 豚の角煮と染み大根(和) ■ 出し巻き玉子蟹身あかけ(和)  
■ 有田鶏玄米香煎揚げ薩摩芋と茸の餡かけ(和)  
■ タラと甲イカ、チェリーベッパーのアヒージョ仕立て(洋)  
■ 豚タンのステーキ 野菜のコンディマン添え(洋) ■ 揚げ物盛り合わせ(洋)  
■ 海老のチリソース・緑色野菜添え(中)  
■ 牛カルビと秋の恵みをガーリック四川ピリ辛炒めで(中)  
■ 飲茶点心盛り合わせ(中) ■ 栗と鶏肉入り炒飯(中)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)木・金・土曜日  
¥ 8,100 PLAN ▶ 日・月・火・水曜日  
¥ 7,900 PLAN

## 和食会席

【前菜】季節の前菜盛り合わせ 【造り】三種盛り  
【蓋物】牛たん味噌煮 野菜の炊き合わせ  
【焼物】秋刀魚の海老真丈銚込み幽庵焼き サーモンの大吟醸山葵クリームチーズ焼き  
【揚物】有田鶏玄米香煎揚げ 薩摩芋と茸の餡かけ  
【食事】海老天巻き寿しと合鴨京風蒸しの冷し鴨そば 【甘味】季節の甘味

## 中国コース

■ 前菜五種盛り合わせ ■ 栗と牛リブ肉の四川甘辛炒め  
■ 揚げ物二種盛り ■ 松茸ふかひれスープ鶏白湯仕上げ  
■ 大きめ海老のチリソース ■ 旬魚のピリ辛ガーリック蒸し  
■ 蟹肉レタス生姜チャーハン ■ 汲み出し杏仁プリン

## 洋食コース

■ 旬の食材の色彩豊かなオードブル ■ 風味豊かな暖かいスープ  
■ 旬の魚介類と旬菜のハーモニー ■ 厳選された肉類を様々なソースとご一緒に  
■ デザート コーヒー パン

## 洋食卓盛り

■ オードブル3種盛り合わせ  
■ ノルウェーサーモンの胡麻焼き 燻製醤油風味のブルブラン ■ 揚げ物盛り合わせ  
■ エスプレッソコーヒーでマリネした牛肉(加工)のロティ ホルトソース  
■ 秋刀魚と大根、キノコのトマト pasta  
■ デザート コーヒー パン

## 和洋折衷会席

【前菜】名残り鱧の南蛮漬け 【お造り】三種盛り  
《魚料理》舌平目とカレー風味のリゾットのセルクル ポンファン風  
【蓋物】牛たん味噌煮 季節野菜の炊き合わせ  
《肉料理》エスプレッソコーヒーでマリネした牛肉のロティ ホルトソースと塩レモンのアクセント  
【お食事】合鴨京風蒸しの冷し鴨そば 《デザート》デザート コーヒー

## 和洋折衷パーティー

《冷製》  
■ 御造り二種盛り合わせ あしらひ一式(和) ■ 炙り鰹の紫蘇風味 あしらひ一式(和)  
■ 名残り鱧の南蛮漬け(和) ■ クミン風味の鶏肉と砂肝、ロメインレタスのサラダ仕立て(洋)  
■ ハーブでマリネしたマグロのグリルとサンマのレモン&(洋)  
■ モッツアレラとトマト、スバムのバケットサンド(洋)  
《温製》  
■ 出し巻き玉子 蟹身あかけ(和)  
■ 秋刀魚の海老真丈銚込み幽庵焼きとサーモンサラダ焼き(和)  
■ 創作串盛り合わせ(和) ■ 豚の角煮と染み大根(和)  
■ メカジキのグリエと赤イカのソテー バクチーの香り(洋)  
■ タコと帆立貝、茄子のバジル入りマト煮込み(洋)  
■ 仔羊のムサカフルルーロー エビス風味の香草パン粉焼き(洋)  
■ 牛肉(加工)の低温調理 コーヒー風味のサバイオン焼き(洋)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)

## 和洋中折衷パーティー

《冷製》  
■ 御造り二種盛り合わせ あしらひ一式(和) ■ 鶏もも炭火焼きと彩り野菜のサラダ仕立て(和)  
■ クミン風味の鶏肉と砂肝、ロメインレタスのサラダ仕立て(洋)  
■ ハーブでマリネしたマグロのグリル(洋) ■ 茄子の上海式甘酢漬け・よだれ鶏の相盛り(中)  
《温製》  
■ 豚の角煮と染み大根(和) ■ 秋刀魚の海老真丈銚込み幽庵焼きと出し巻き玉子(和)  
■ 創作串の盛り合わせ(和) ■ メカジキのグリエと赤イカのソテー バクチーの香り(洋)  
■ 仔羊のムサカフルルーロー エビス風味の香草パン粉焼き(洋)  
■ 牛肉(加工)の低温調理 コーヒー風味のサバイオン焼き(洋)  
■ 栗と牛ロースの四川甘辛炒め(中) ■ 中海老のチリソース(中)  
■ 蒸し点心盛り合わせ(中) ■ 葱油の香り海老チャーハン(中)  
《デザート》  
■ デザート(洋) ■ コーヒー(洋)