

## SPRING PARTY PLAN BANQUET MENU

2019.4/1[mon] ▶ 5/31[fri]

木・金・土曜日 ¥ **6,000** PLAN ▶ 日・月・火・水曜日 ¥ **5,800** PLAN

### 和食会席

【先付】季節の先付け  
【蓋物】蛸海老黄身煮と炊き合わせ  
【揚物】しらす饅頭 八方庵  
【甘味】季節の甘味

【造り】二種盛り合わせ  
【焼物】サーモン木の芽味噌焼き  
【食事】とろろ茶蕎麦

### 中国コース

- バンバンジーとよだれ鶏のサラダ仕立て
- 豚ロースと季節野菜のガーリック四川炒め
- 海苔とキノコの炒飯
- 白キクラゲとアサりのとろみスープ
- 鶏とカリフラワーのチリソース
- 杏仁豆腐

### 和洋折衷パーティー

《冷製》

- 鰹の叩き 薬味(和)
- 鯖と海老の焼き浸し(和)
- 蛸と若布の土佐酢和え(和)
- ピン長マグロのタタキ エスニック風サラダ仕立て(洋)
- サンドウィッチ(洋)
- シンプルグリーンサラダ(洋)

《温製》

- 出し巻き玉子 山菜餡掛け(和)
- 串焼き二種盛り合わせ 鶏もも明太マヨ・ぼんじりもろ味噌(和)
- 白身魚のフリカ和風甘酢揚げ(和)
- 魚の煮付けと野菜の炊き合わせ(和)
- ホタルイカとイカのアーリオ・オーリオ(洋)
- 旬魚と海老の蒸し煮 トビコと白ワインソース(洋)
- 鶏胸肉の低温調理 ローズマリー風味(洋)
- 牛バラ肉のプレゼ ブランタニエール(洋)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)

### 和洋中折衷パーティー

《冷製》

- 鰹の叩き 薬味(和)
- 鯖と海老の焼き浸し(和)
- ピン長マグロのタタキ エスニック風サラダ仕立て(洋)
- シンプルグリーンサラダ(洋)

《温製》

- 出し巻き玉子 山菜餡掛け(和)
- 串焼き二種盛り合わせ 鶏もも明太マヨ・ぼんじりもろ味噌(和)
- ホタルイカとイカのアーリオ・オーリオ(洋)
- 鶏胸肉の低温調理 ローズマリー風味(洋)
- 本日のピッツァ(洋)
- 豚ロースと季節野菜のガーリック四川炒め(中)
- 鶏肉と厚揚げのチリソース(中)
- 蒸し点心盛り合わせ(中)
- 海苔としめじ入りチャーハン(中)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)

木・金・土曜日 ¥ **7,000** PLAN ▶ 日・月・火・水曜日 ¥ **6,800** PLAN

### 和食会席

【先付】季節の盛り合わせ  
【蓋物】蛸海老黄身煮と炊き合わせ  
【揚物】しらす饅頭 八方庵  
【甘味】季節の甘味

【造り】三種盛り合わせ  
【焼物】鯖の木の芽味噌焼きと蛤袱紗焼き  
【食事】とろろ茶蕎麦

### 中国コース

- 四種冷菜盛り合わせ
- 揚げ二種 盛り合わせ
- 白身魚と海老のチリソース
- 雪菜と豚バラ肉の炒飯
- 穂付き筍とイペリコ豚の香港式黒胡椒炒め
- 蟹肉・生湯葉のふかひれスープ
- 本日の蒸し点心
- 台湾オーグョーチャー入り杏仁豆腐

### 洋食コース

- オードブル
- スープ
- 魚料理
- 肉料理
- デザート コーヒー

### 和洋折衷会席

【先付】季節の先付け 【お造り】二種盛り合わせ あしらい一式  
《魚料理》海老ミンチを挟んだ旬魚のパンチェッタ巻き レモン風味のブルブラン  
【蓋物】蛸海老黄味煮と炊き合わせ  
《肉料理》豚肉の低温調理  
旬野菜を添えて ジュ・ド・ヴォーと辛みを効かせたジャガイモのビューレ添え  
【お食事】とろろ茶蕎麦 《デザート》デザート コーヒー

### 和洋折衷パーティー

《冷製》

- 鰹のたたきとアボカドのサラダ仕立て(和)
- 鯖と海老の焼き浸し(和)
- 旬魚とアリユメット野菜のシノワ風サラダ仕立て(洋)
- 牛しゃぶと野菜の生春巻き(洋)
- サンドウィッチ(洋)

《温製》

- 出し巻き玉子 山菜餡掛け(和)
- 串焼き三種盛り合わせ 鶏もも明太マヨ・ぼんじりもろ味噌・鳥皮(和)
- 揚げ物盛り合わせ 豚串かつ・生ハムのクロケット・鶏和風から揚げ(和)
- 魚の煮付けと野菜の炊き合わせ(和)
- 旬魚と帆立貝のボワレ 生姜のコンフィ添え(洋)
- 旬魚と海老の蒸し煮 トビコと春菊のソース(洋)
- スパイシーチキンカレー ターメリックライス添え(洋)
- 牛バラ肉のプレゼ ブランタニエール(洋)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)

### 和洋中折衷パーティー

《冷製》

- 鰹のたたきとアボカドのサラダ仕立て(和)
- 牛しゃぶと野菜の生春巻き(洋)
- サンドウィッチ(洋)

《温製》

- 出し巻き玉子 山菜餡掛け(和)
- 揚げ物三種盛り合わせ 豚串かつ・生ハムのクロケット・鶏和風から揚げ(和)
- 旬魚と帆立貝のボワレ 生姜のコンフィ添え(洋)
- スパイシーチキンカレー ターメリックライス添え(洋)
- 揚げ物盛り合わせ(洋)
- 白身魚と海老のチリソース(中)
- 穂付き竹の子とイペリコ豚の香港式黒胡椒炒め(中)
- 蒸し点心 彩彩(中)
- 豚肉とイカの台湾ソースやきそば(中)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)

木・金・土曜日 ¥ **8,000** PLAN ▶ 日・月・火・水曜日 ¥ **7,800** PLAN

### 和食会席

【前菜】季節の盛り合わせ  
【蓋物】蛸海老黄身煮と炊き合わせ  
【揚物】しらす饅頭 八方庵  
【食事】握り寿司二種ととろろ茶蕎麦

【造り】三種盛り合わせ  
【焼物】サーモン幽庵焼きと蛤蓴味噌焼き  
【蒸物】茶碗蒸し  
【甘味】季節の甘味

### 中国コース

- 前菜五種盛り合わせ
- 大きめ蝦のチリソース
- 牛肉と台湾金針菜のオイスターソース炒め
- 蟹肉のレタス炒飯
- 衣笠茸と蓴菜入りふかひれスープ
- 蟹爪と網目春巻の揚げ二種盛り
- 旬の魚の発酵黒豆蒸し
- マンゴープリン入り杏仁ミルク

### 洋食コース

- アミューズ
- オードブル
- スープ
- 魚料理
- 肉料理
- デザート コーヒー

### 洋食卓盛り

- オードブル
- 魚料理
- 揚げ物盛り合わせ
- 肉料理
- パスタ
- デザート コーヒー

### 和洋折衷会席

【前菜】季節の盛り合わせ 【お造り】三種盛り合わせ あしらい一式  
《魚料理》旬魚の春巻き包み揚げ ソースクロックン  
【蓋物】蛸海老黄味煮と炊き合わせ  
《肉料理》牛肉(加工)の低温調理 白魚のフリット添え ベーコンと空豆のソース  
【お食事】とろろ茶蕎麦 《デザート》デザート コーヒー

### 和洋折衷パーティー

《冷製》

- 御造り三種盛り合わせ 鮪・勘八・甘海老・あしらい一式(和)
- 鯖と海老の焼き浸し(和)
- 蛸と若布の土佐酢和え(和)
- 旬魚とアリユメット野菜のシノワ風サラダ仕立て(洋)
- パテと生ハム、彩野菜のマリネを添えて(洋)
- ミックスサンドとベークルサンドの盛り合わせ(洋)

《温製》

- サーモン木の芽味噌焼きと出し巻き玉子(和)
- 串焼き三種盛り合わせ 鶏もも明太マヨ・ぼんじりもろ味噌・鳥皮(和)
- 揚げ物盛り合わせ 豚串かつ・生ハムのクロケット・鶏和風から揚げ(和)
- 魚の煮付けと野菜の炊き合わせ(和)
- 海老ミンチを挟んだ旬魚のパンチェッタ巻き(洋)
- 旬魚の蒸し煮 キノコ入り帆立貝のムースを添えて(洋)
- 豚肉のナッツ風味クルート焼き スパイス風味ソース(洋)
- 牛肉(加工)のゴールドンブルー アンチョビバター添え(洋)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)

### 和洋中折衷パーティー

《冷製》

- 鯖と海老の焼き浸し(和)
- 蛸と若布の土佐酢和え(和)
- 御造り三種盛り合わせ 鮪・勘八・甘海老・あしらい一式(和)
- パテと生ハム、彩野菜のマリネを添えて(洋)
- ミックスサンドとベークルサンドの盛り合わせ(洋)
- 合鴨の上海揚げ・サラダ仕立て(中)

《温製》

- 魚の煮付けと炊き合わせ(和)
- 串焼き三種盛り合わせ 鶏もも明太マヨ・ぼんじりもろ味噌・鳥皮(和)
- 旬魚の蒸し煮 キノコ入り帆立貝のムースを添えて(洋)
- 豚肉のナッツ風味クルート焼き スパイス風味ソース(洋)
- 牛肉(加工)のゴールドンブルー アンチョビバター添え(洋)
- 蟹肉と白木耳のふかひれスープ(中)
- 大きめなエビチリソース(中)
- 飲茶点心盛り合せ(中)
- アンガス牛のビフテキ金蒜炒飯(中)

《デザート》

- デザート コーヒー(洋)