

## EARLY SPRING BANQUET PLAN with drinks PARTY MENU

2020.2/1[sat] ▶ 3/31[tue]

飲み放題プラン

### A PLAN ￥8,000

#### 和食会席

【前菜】季節の盛り合わせ/ 【お造り】二種盛り合わせ  
【蓋物】海老芋饅頭 【焼物】サーモンの春山香り焼き  
【揚物】馬筋と豚の竜田揚げ 【食事】柚子蕎麦  
【甘味】季節の甘味

#### 中国コース

■ 上海式 素揚げ筍と海苔・サラダ仕立て ■ 白菜、粉絲と蓮根肉団子のスープ  
■ 鶏肉と春野菜のオイスターソース炒め  
■ 海老とカリフラワーのチリソース  
■ 豚肉と搾菜のチャーハン ■ フルーツ入り杏仁豆腐

#### 和洋折衷パーティー

《冷製》

■ 鮪と鱈の盛り合わせ 妻物(和)  
■ 鮪と海老の焼浸し 青味 揚げ梅そうめん(和)  
■ 漬物盛り合わせ(和)  
■ カツオのタタキ パーニャカウダソース(洋)  
■ サンドウィッチ(洋) ■ アンチョビポテトサラダ(洋)

《温製》

■ 鶏胸肉の茶葉香り蒸し、鶏もも肉の唐揚げ 梅庵掛け 青味(和)  
■ 鮪の串カツと梅肉入りメンチカツ 獅子唐 赤味噌ソース(和)  
■ 田舎汁(和)  
■ サーモンの柚庵焼、燻製風味 野菜五色真薯 酢取り花蓮根(和)  
■ 旬魚のボワレ 黒胡椒香るオニオンソース(洋)  
■ 旬魚の蒸し煮 グリンピースのソース(洋)  
■ 鶏もも肉のマーマレード焼き(洋)  
■ 豚ロース肉の低温ロティ 生姜風味ソース(洋)

《デザート》デザート

#### 和洋中折衷パーティー

《冷製》

■ Nサーモンと新筍のサラダ盛り 彩野菜いろいろ(和)  
■ 鮪と海老の焼浸し 檸檬風味 揚げ梅そうめん(和)  
■ カツオのタタキ パーニャカウダソース(洋)  
■ サンドウィッチ(洋)

《温製》

■ 厚焼き玉子 浅利と野菜の庵掛け 青味(和)  
■ 鮪の串カツと梅肉入りメンチカツ 獅子唐 赤味噌ソース(和)  
■ 旬魚のボワレ 黒胡椒香るオニオンソース(洋)  
■ 豚ロース肉の低温ロティ 生姜風味ソース(洋)  
■ 海老とカリフラワーのチリソース(中)  
■ 蒸し点心 盛り合わせ(中)  
■ 鶏肉と野菜、袋苳の牡蠣ソース炒め(中)  
■ 豚肉と搾菜のチャーハン(中)

《デザート》デザート コーヒー

飲み放題プラン

### B PLAN ￥9,000

#### 和食会席

【前菜】季節の盛り合わせ/ 一ツ細魚と蕪の重ね盛り 馬肉時雨小巻寿し  
新筍の燻製風味焼き 牛もも肉津軽巻き 皆敷  
【お造り】三種盛り合わせ  
【蓋物】蓮根饅頭 蟹庵掛け 【焼物】サーモン春山香り焼き 花蓮根 若桃の甘露煮  
【揚物】焼穴子と筍の春巻き 露味噌風味  
【お食事】柚子蕎麦 京風稲荷寿し 【甘味】季節の甘味

#### 中国コース

■ クラゲ入り四種冷菜盛り合わせ ■ 春筍・蟹肉のふかひれスープ  
■ 牛肉と甘藍のホイコウロウ ■ 揚げもの二種盛り合せ  
■ 海老とイカのチリソース ■ 蒸し海老餃子・焼売  
■ 豚トロと四川漬菜の炒飯 ■ 台湾オーギョーチー入り杏仁豆腐

#### 洋食コース

■ 旬の食材の色彩豊かなオードヴル ■ 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

【前菜】一ツ細魚と蕪の重ね盛り 牛もも肉津軽巻き 新筍燻製風味焼き 馬肉時雨小巻寿し  
【お造り】二種盛り合わせ  
《魚料理》旬魚のボワレとホタルイカ エリンギとじゃがいものアンブーレを添えて  
【蓋物】海老芋饅頭  
《肉料理》牛肉(加工)の低温調理と鶏肉のガランティース ソースシャンピニオン  
【お食事】柚子蕎麦 お菜味  
《デザート》デザート コーヒー

#### 和洋折衷パーティー

《冷製》

■ 春真鯛と新筍の和風カルパッチョ オリーブオイル醤油(和)  
■ 春野菜と海鮮の柑橘和え 揚げ梅そうめん(和) ■ 鮪と焼葱の焼浸し 檸檬風味(和)  
■ カツオのタタキ パーニャカウダソース(洋) ■ サンドウィッチ(洋)  
■ 鶏ササミの燻製とコールミートの盛り合わせ(洋)

《温製》

■ 眼張の唐揚げ ふんわり玉子庵掛け 湯葉茶巾と青味(和)  
■ 鮪の串カツ鶏もも肉の唐揚げ 獅子唐 赤味噌ソース(和)  
■ 鮪の柚庵焼き、燻製風味 野菜五色真薯(和) ■ 小茶碗蒸し(和)  
■ 旬魚のボワレ 黒胡椒香るオニオンソース(洋)  
■ アオサ海苔風味のムースを纏った旬魚の蒸し煮(洋)  
■ 牛肉(加工)と筍のミルフィーユ仕立て(洋)  
■ 豚ロース肉の低温ロティ 生姜風味ソース(洋)

《デザート》デザート

#### 和洋中折衷パーティー

《冷製》

■ 春真鯛と新筍の和風カルパッチョ オリーブオイル醤油(和)  
■ 鮪と海老の焼浸し 揚げ梅そうめん(和)  
■ 鶏ササミの燻製とコールミートの盛り合わせ(洋)  
■ サンドウィッチ(洋)

《温製》

■ 野菜五色真薯 鶏胸肉の茶葉香り蒸し 梅庵掛け 青味(和)  
■ 眼張の唐揚げ ふんわり玉子庵掛け 湯葉茶巾と青味(和)  
■ アオサ海苔風味のムースを纏った旬魚の蒸し煮(洋)  
■ 牛肉(加工)と筍のミルフィーユ仕立て(洋)  
■ 海老とイカのチリソース(中) ■ 蓮根鶏団子と白菜の春雨煮込み(中)  
■ 盛り合わせの蒸し点心(中)  
■ 豚トロと四川漬菜の炒飯(中)  
《デザート》デザート コーヒー

飲み放題プラン

### C PLAN ￥10,000

#### 和食会席

【前菜】季節の盛りあわせ/ 一ツ細魚と蕪の重ね盛り 擦り卸し万願寺 牛もも肉津軽巻き  
馬肉時雨小巻寿し 新筍の燻製風味焼き 若桃の甘露煮 【椀物】鯛の潮仕立て  
【お造り】本日のお造り盛り合わせ 【蓋物】蓮根饅頭 蟹庵掛け 海老鱈込み椎茸 青梗菜  
【焼物】旬魚の奉書焼 【揚物】焼穴子と筍の春巻き 露味噌風味  
【お食事】柚子蕎麦 【甘味】季節の甘味

#### 中国コース

■ 前菜五種盛り合わせ ■ ジュンサイと豆苗のふかひれスープ  
■ 海老とブロッコリーのXO醬炒め ■ 蟹爪入り揚げ二種盛り  
■ アンガス牛と菜花のオイスターソース炒め ■ 旬の魚の金蒸し青菜添え  
■ 蟹みそのレタス炒飯 ■ マンゴープリンとフルーツ入り杏仁ミルク

#### 洋食コース

■ 迎賓の想いをのせたアミューズ ■ 旬の食材の色彩豊かなオードヴル  
■ 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 ■ 旬魚のロティとホタルイカ ホワイトアスパラガスのソース  
■ 揚げ物盛り合わせ ■ 牛肉のグリエ 旬野菜のフリット添え ソースシャンピニオン  
■ 魚介類と筍、ルッコラのペペロンチーノ ■ デザート&コーヒー パン

#### 和洋折衷会席

【前菜】一ツ細魚と蕪の重ね盛り 牛もも肉津軽巻き 新筍燻製風味焼き 馬肉時雨小巻寿し  
若桃の甘露煮  
【お造り】三種盛り合わせ  
《魚料理》旬魚とイダコのプレゼ ソースブイヤベース  
【蓋物】蓮根饅頭 蟹庵掛け  
《肉料理》牛肉のグリエと旬野菜のフリット 2種類のソース  
【お食事】柚子蕎麦 鉄火巻き 《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(和) ■ 真鯛と新筍の和風カルパッチョ 柑橘醤油(和)  
■ 春野菜と海鮮いろいろ 燻製ボン酢和え(和)  
■ マリネサーモンとサワラの焼霜 柑橘ドレッシング(洋)  
■ 牛もも肉の和風カルパッチョ 山葵風味マヨネーズ(洋)  
■ 彩野菜と生ハムのサラダ イタリア風(洋)

《温製》

■ 鶏のから揚げとたっぷり春野菜の甘酢館掛け(和)  
■ サーモンの春山香り焼きと野菜五色真薯(和)  
■ 豚の角煮とジャガイモのバター醤油 青味(和) ■ たっぶり浅利の深川汁(和)  
■ カジキマグロのグリエ アンチョビバター添え(洋)  
■ 旬魚のパールと北奇貝入りブータンプラン(洋)  
■ マグレ鴨胸肉のロティとフオウグラのボワレ(洋)  
■ 牛肉(加工)の低温調理と煮込みの盛り合わせ(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》

■ 寒八と鮪のお造り(和) ■ 鮪の竜田揚げ 南蛮風味(和)  
■ マリネサーモンとサワラの焼霜 柑橘ドレッシング(洋)  
■ 牛もも肉の和風カルパッチョ 山葵風味マヨネーズ(洋)

《温製》

■ 鶏のから揚げと野菜たっぷり甘酢館掛け(和) ■ 眼張と大根の煮つけ(和)  
■ カジキマグロのグリエ アンチョビバター添え(洋)  
■ マグレ鴨胸肉のコリアンダーと黒胡椒風味(洋)  
■ 海老と双花のオイスターソース炒め(中)  
■ 季節の魚切り身蒸し・香港シーズニングソース(中) ■ 蒸し点心盛り合わせ(中)  
■ イベリコ豚と彩り野菜の香醋酢豚(中) ■ 小柱入り自家製XO醬炒飯(中)  
《デザート》 ■ デザート&コーヒー(洋)