

# 少人数会食プラン

## 正餐プラン（16,000円）

### 西洋料理・中国料理の混合料理

#### <西洋料理>

トウモロコシのムースと醤油のフォーム  
生ハムとモッツアレラチーズのコレネ

#### <中国料理>

干し海老とふかひれのスープ

#### <中国料理>

大海老のチリソース

#### <西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース  
ポテト 温野菜

#### <中国料理>

アサリとXO醤チャーハン

#### <西洋料理>

柚子のシブースト  
牛乳アイスクリームとフルーツのマセレ

コーヒー

## 正餐プラン（16,000円）

### 西洋料理・日本料理の混合料理

#### <日本料理>

～小鉢二種～

サーモン錦糸巻き 黄身酢  
釜揚げ桜海老と青菜の和え物

#### <西洋料理>

完熟トマトのポタージュ

#### <日本料理>

御造り二種盛り合わせ

#### <西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース  
ポテト 温野菜

#### <日本料理>

炙り煮穴子入り五目ちらし

#### <西洋料理>

柚子のシブースト  
牛乳アイスクリームとフルーツのマセレ

コーヒー

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容や、器等が変更になる場合がございます。

# 少人数会食プラン

## 正餐プラン (14,000円)

### 西洋料理

スモークサーモントラウト 海老 ムール貝  
アボカドのディップとクリュスタッセのジュレ

ポターージュ

鯖のオープン焼き  
焦がしバターとトマトのソース

牛サーロインのグリエ  
グリーンマスタードソース

ババマンガとフロマージュブランのムース  
トロピカルフルーツと共に

コーヒー

パン

## 正餐プラン (14,000円)

### 日本料理

<先付け>

小鉢三種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

酒煎り小柱入り海鮮餡かけ茶碗蒸し

<焼物>

赤魚の西京焼き

<煮物>

根菜饅頭 焼き目湯葉

小茄子含め煮 青み

<食事>

握り寿司三種

御吸物

<水菓子>

甘味と果物

## 正餐プラン (14,000円)

### 中国料理 (大皿料理)

三種前菜盛り合わせ

干し海老とふかひれのスープ

蒸し点心三種

白身魚の強火蒸し

鶏肉とキャベツの味噌炒め

ちまき

冷やしアーモンドゼリー