

少人数会食プラン 正餐メニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

16,000円

西洋料理・中国料理・日本料理の混合料理

<西洋料理>

パテ・ド・カンパーニュ 鴨のスマーク 生ハム バルサミコソース

<日本料理>

鰹のたたきサラダ仕立て 香味ボン酢添え

<中国料理(大皿)>

蟹肉入り青海苔とふかひれのスープ

<中国料理(大皿)>

赤魚のブラックビーンズ蒸し 香味醤油ソース

<西洋料理>

牛サーロインのグリル 赤ワインソース マッシュポテト 温野菜

<日本料理>

鰻二色握り寿司～蒲焼と白醤油焼～

<西洋料理>

ピーチメルバ パニラムースにバラ香るジャム入り

<西洋料理>

コーヒー

16,000円

日本料理

<先付>

冷製 蝦夷鮑柔らか煮 生海苔館 いくら 薬味

<御造り>

高知県直送金目鯛の焼霜と鮪の御造り

<小蓋物>

小柱と蟹の茶碗蒸し 海老 百合根

<焼物>

太刀魚の胡麻山椒焼き 付け合せ

<煮物>

和牛あっさり煮と二種炊き合せ

<御食事>

鰻二色握り寿司～蒲焼と白醤油焼き～、御吸物

<水菓子>

果物二種と甘味

13,000円

西洋料理

サーモントラウトのマリネ レフォールクリーム マス卵 バジルソース

ポタージュ ガルピュール

白身魚で包んだ野菜入り魚のムース

トマトソース 葱のクリーム煮

米澤豚のグリル 粒マスタードソース

季節の温野菜を添えて

パッションフルーツとショコラブランのムース

パッションフルーツソース フルーツ添え

パンとバター

コーヒー

13,000円

中国料理(大皿料理)

四種前菜盛り合せ

蟹肉入り青海苔とふかひれのスープ

赤魚のブラックビーンズ蒸し 香味醤油ソース

豚肉の揚げ物 油淋ソースかけ

大海老のチリソース

アサリと生姜のチャーハン・ザーサイ

冷やしアーモンドゼリー

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。