

宴会プラン お料理メニュー

※季節や仕入れの都合で内容を変更する場合がございます。

コース料理プラン 7,200円

- * 鮭のアボカドのパルフェ
ベビーリーフとカラスミをあしらって
- * 真鯛の香草焼き
オマール海老のクリームにエストラゴの香りを
- * バルバリー種鴨胸肉をロースト
レンズ豆と野菜の軽い煮込みと胡桃のサラダを添えて
- * デザートとフルーツの盛り合わせ
- * コーヒー 紅茶

立食パーティープラン 6,200円

- * モッツアレラとグリル野菜のカプレーゼ仕立て
- * スモークサーモンと蛸 オリーブのマリネ
- * 生ハムのシーザーサラダ
- * クロワッサンサンドウィッチ
- * デザートアンサンブル
- * シーフードと旬菜のチリマトソース炒め
- * ペンネボロネーゼ
- * ジャンバラヤ
- * 点心盛り合わせ
- * 塩漬け豚バラ肉とキャベツ ソーセージの軽い煮込み
- * コーヒー 紅茶

立食パーティープラン 7,200円

- * サーモンと蛸のマリネ パプリカ ケッパーのヴィネグレット
- * 鮭のカルパッチョ和風仕立て
- * パテドカンパーニュとレンズ豆のサラダ ライ麦トースト
- * スパニッシュオムレツ 生ハムとオリーブ
- * フルーツとデザートアンサンブル
- * シーフードドリア
- * 真鯛のアクアパッツァ
- * ペンネアラビアータ 茄子とモッツアレ
- * 豚肩ロースの香草焼き マッシュドポテト
- * バルバリー種鴨胸肉のロースト クリスピーライスパテ
- * コーヒー 紅茶

立食パーティープラン 8,200円

- * 鮭のカルパッチョ アボカドとカラスミ
- * ローストビーフと旬菜の和風サラダ仕立て
- * チーズ各種とコンディメント
- * フルーツとデザートアンサンブル
- * 中華点心盛り合わせ
- * シーフードの餡かけ焼きそば
- * サーモンとほうれん草 マッシュルームのグラタン
- * 仔羊背肉の香草パン粉焼きと南仏野菜
- * 握り寿司
- * 茶そば 温製又は冷製
- * コーヒー 紅茶

