※写真は¥6,000コースです。

春のご宴会プラン

Spring Banquet 2018

3/1(木) ▼ 5/31(木)

お一人様 ¥5,000コース
洋・中 盛り合わせ 全7品

- 自家製マリネサーモンと生ハムのサラダ仕立て
- 海老と白菜、青梗菜のクリーム煮
- 真鱈のムニエル、黒オリーヴとケッパーのトマトソース ガーリックの香るブロッコリーと蕪
- 鶏もも肉のディアブル風、マスタードをきかせたデミグラスソース タリアテッレと温野菜
- 北海道産豚肩ロースのカレー醤炒め
- 海老と焼き豚のあんかけ炒飯
- 桃のムース

お一人様 ¥6,000コース
和・洋・中 盛り合わせ＋個人盛り(★) 全7品

- ★ グリルした真梶木と自家製マリネサーモン、ムール貝 函館牛乳で作ったフレッシュチーズとバジルのマヨネーズ
- 海老のチリソース
- 函館産かれいの香草バター焼き ガーリックとケッパー風味のキャベツとトマトソース
- 北海道産豚肉の*香辣醤煮込み
- 駒ヶ岳ポークのロースト ポルチーニの香るマディラワインのソース マッシュドポテト、小玉ねぎ、椎茸のフライ
- 菜の花の沖の彩りちらし寿司
- 特製ティラミス

*シャンラージャン…中華山椒や八角などをブレンドしたコクのある豆板醤

お一人様 ¥7,000コース
和・洋・中 盛り合わせ＋個人盛り(★) 全8品

- ★ 本鮪のカルパッチョ 柚子の香るヴィネグレットソース
- 蒸し鶏の生姜ソースとクラゲの冷菜
- 大海老と揚げ茄子の辛子餡かけ
- 函館産ひらめのパネソテー 磯海苔とケッパーの焼きバターソース
- 特製*東坡肉　*トンポウロウ…皮付き豚ばら肉の柔らか煮
- ★ アンガス牛ロースのグリル トリュフのソースと野菜のブイヨンを使ったブールブランソース
- 帆立貝柱と鶏肉の炊きこみ御飯
- ★ パティシエからのひとさら …ピスタチオのブリュレをつつんだ木苺のムース

各コース20名様より400名様まで承ります

全コース共通　２時間飲み放題付き　ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒・ワイン ソフトドリンク・ノンアルコールビール

※仕入状況により内容が変わる場合がございます。
※消費税・サービス料込みの価格となっております。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。

FOUR POINTS BY SHERATON
〒040-0063 北海道函館市若松町14番10号
Phone: (0138) 23 8888 [宴会予約直通]
http://www.fourpointshakodate.com/