

夏の ご宴会プラン

Summer Banquet 2018



ご予約・お問い合わせは宴会予約まで TEL:(0138) 23 8888



各コース20名様より400名様まで承ります

お一人様
¥5,000コース
洋・中盛り合わせ
全7品

- ①小海老とカリカリベーコンのシーザーサラダ仕立て
- ②烏賊と彩り野菜の塩炒め
- ③メバルのハーブソルト焼き アボカドとトマトのタルタルソース
- ④黒酢の酢豚
- ⑤若鶏もも肉のコンフィ 山椒風味揚げ オニオンフライと夏野菜の軽い煮込み
- ⑥特製五目あんかけ焼きそば
- ⑦杏仁豆腐

お一人様
¥6,000コース
和・洋・中盛り合わせ
全7品

- 生ビール付き
- ①生ハム チェリートマト モッツァレラチーズのカプレーゼ ルッコラと彩りのサラダ仕立て
 - ②海老のチリソース
 - ③カジキマグロのグリルとトマトのロースト グルノーブル風
 - ④若鶏の姿揚げ 揚げ野菜添え
 - ⑤北海道産豚肩ロースのグリル BBQ仕立て 焼き野菜を添えて
 - ⑥海の幸と彩りのちらし寿司
 - ⑦マンゴーとココナッツのムース

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

- 生ビール付き
- ①3種のお造り盛り合わせ★
 - ②タコと甲いかのガーリックイタリアンマリネ カラスミ添え
 - ③海老とホタテ貝の自家製XO醤炒め
 - ④スズキとムール貝 海老のトマトパツツア
 - ⑤豚フィレ肉の*泡辣醤炒め *泡辣醤(ポウラージャン)…塩発酵させた唐辛子の調味料で、適度な辛味と酸味が特徴。
 - ⑥アンガス牛ロースのロティ グレービーソースとグリル野菜
 - ⑦チョイスメニュー ※2品のうち1品お選びください。
A.松の実入り中国醤油仕立ての黒炒飯 または B.上海風炒め焼きそば
 - ⑧本日のシェフ特製デザート★

全コース共通 2時間飲み放題付き
※¥5,000コースのみ、ビールは瓶ビールでご提供いたします。

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