

夏の ご宴会プラン

Summer Banquet 2018

7/1(日)
8/31(金)

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



生ビール付き

お一人様

¥6,000コース

和・洋・中 盛り合わせ
全7品

- 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



生ビール付き

お一人様

¥7,000コース

和・洋・中
盛り合わせ+個人盛り(★)
全8品

- 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 海老のトマトパツァ
- 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