

2024.3~5 パーティープラン【Cコース】

《フレンチコース》

- ・料理長おすすめのオードブル
- ・じゃがいものポタージュ
- ・スズキのポワレ 白ワインソース
- ・国産牛ランプ肉のロティ マデラソース
- ・パティシエより季節のデザート
- ・パン
- ・コーヒー

《中華コース》

- ・春の味覚前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ入り酸辣湯
- ・海鮮二種あっさり塩炒め
- ・牛肉と季節野菜のピリ辛炒め
- ・五目あんかけチャーハン
- ・本日のデザート
- ・ジャスミン茶

《日本料理会席》

- ・先付 菜の花浸し 白魚
- ・前菜 押し寿司 しんじょう
牛八幡巻 ホタルイカ黄身揚げ
- ・お造り 鮪と鮮魚二種
- ・焼物 鯛けんちん焼き はじかみ
- ・中皿 鱈竜田揚げ
貝柱竜田揚げ 山菜 レモン
- ・煮物 れんこんまんじゅう 桜あんかけ
- ・お食事 たけのごはん 赤出し 香の物
- ・水菓子 季節の果物二種

※仕入れの都合により変更もございますのでご了承ください。