

## 2025.3~5 春のパーティープラン【Cコース】

### 《フレンチコース》

- ・タスマニアサーモンのスモーク  
リーフサラダ添え
- ・季節のポタージュスープ
- ・スズキのペルシャード  
ノイリー酒のソース
- ・シェフおすすめの牛肉料理
- ・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
- ・フカヒレ入り五目スープ
- ・海鮮二種のあっさり塩炒め
- ・牛肉と季節野菜の炒め
- ・豚肉細切り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・桜海老浸し
- ・前菜 ホタルイカ生姜煮  
新キャベツさつま揚げ  
押し寿司
- ・お造り 鮪 他二種
- ・温物 豚角煮・ジャガ芋旨煮
- ・焼物 鱈 木の芽焼・あしらい
- ・お食事 山菜ごはん 小吸
- ・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。