

【A コース 洋食卓盛】

サーモントラウトのスモークサラダ仕立て
シェフおすすめ本日のスープ
赤魚のピストゥーソース
若鶏のポワレ
本日の気まぐれパスタ
パティシエ特製 季節のデザート

【A コース 中華卓盛】

くらげと蒸し鶏のサラダ
酸辣湯
海鮮二種の香り炒め
豚肉のピリ辛味噌炒め
五目炒飯
料理長特製 杏仁豆腐

【A コース 洋中buffet】

2種類のコールドミートと
チーズの盛り合わせ
季節のサラダ
若鶏のポワレ
本日のパスタ
海鮮二種の香り炒め
豚バラ肉の角煮
料理長のおすすめ2種の飲茶
上海風焼きそば
あんかけチャーハン
パティシエ特製季節のデザート

【B コース 洋中卓盛】

シーフードのサラダ 庭園風
酸辣湯
赤魚の白ワイン蒸し
海鮮二種香り炒め
若鶏のフリッタータ
五目炒飯
パティシエ特製 季節のデザート

【B コース 和洋中buffet】

お造り盛り合わせ 鮪と鮮魚色々
和酒肴盛り込み 押寿司色々
変り鉢 新じゃがと牛バラ肉の煮物
山菜そば
オードブルバリエ
季節のシーザーサラダ
若鶏のポワレ
本日のおすすめパスタ
海鮮二種の香り炒め
料理長おすすめ2種の飲茶
上海風焼きそば
あんかけ炒飯
パティシエ特製デザートとの盛り合わせ

【B コース 和洋卓盛】

和前菜いろいろ

春キャベツと桜海老 ホタルイカ旨煮 押し寿司 牛肉ごぼう巻き

御椀 菜の花 白魚 かき玉汁

お造り 鮪と鮮魚二種

メヌケの白ワイン蒸し

豚肩ロース肉のコレッタ

山菜ごはん和赤だし

パティシエ特製の季節デザート

【B コース 和中卓盛】

小鉢 春キャベツと桜海老

和前菜いろいろ

ホタルイカ旨煮 押し寿司 牛肉ごぼう巻き 白魚唐揚げ

酸辣湯

御造り 鮪と鮮魚二種

海鮮二種の香り炒め

豚肉のピリ辛味噌炒め

山菜ごはん和赤だし

季節の水菓子

【C コース フレンチコース】

タスマニアサーモンの自家製マリネ

ディル風味

シェフおすすめ本日のスープ

鱈のポワレ 白ワインソース

国産牛うちも肉のローストオニオンソース

パティシエ特製の季節のデザート

パン

食後のコーヒー

【C コース 日本料理会席】

- 小 鉢 桜海老と春キャベツ
- 前 菜 押し寿司 牛肉ごぼう巻き
ホタルイカ旨煮
- お 椀 かき玉汁 白魚 菜の花
- 造 り 鮪と鮮魚二種
- 温 物 新じゃが饅頭 牛そぼろあん
- 中 皿 鱈と筍 落みそ はじかみ
- しのぎ 穴子飯蒸し
- 食 事 山菜そば
- 水菓子 季節の果物

【C コース 中国料理コース】

春の味覚たっぷりの前菜

ふかひれ入り酸辣湯

海鮮二種香り炒め

牛肉と春野菜の炒め

五目あんかけ炒飯

料理長手作りのデザート

食後のジャスミン茶

パーティープラン
2026.2.1-5.31