

【Aコース 洋食卓盛】

生ハムとトマトのシーザーサラダ
本日のスープ
メヌケのフリット ヒストウソース
若鶏の塩麴焼き オニオンソース
本日のパスタ
パティシエ特製 季節のデザート

【Aコース 中華卓盛】

クラゲと棒棒鶏のサラダ
冬瓜と卵のとろみスープ
海鮮二種の辛紫蘇炒め
豚肉のオイスターソース炒め
特製まぜそば
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
チーズのオードブル
シーザーサラダ
若鳥のポワレ 庭園風
本日のパスタ
海鮮二種のピリ辛炒め
黒酢の酢豚
本日の飲茶二種
搾菜と挽肉の炒飯
海鮮焼きビーフン
パティシエ特製 デザートの盛り合わせ

夏のご宴会プラン

2026.6.1-8.31

【Bコース 洋中卓盛】

スモークサーモンのサラダ
冬瓜と卵のとろみスープ
赤魚のフリット
海鮮二種の辛紫蘇炒め
若鶏のポワレ 庭園風
搾菜と挽肉の炒飯
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
和前菜盛り合わせ 押寿司色々
変り鉢 南蛮漬 湯葉豆腐
そうめん 蒸し鶏 胡麻 薬味
オードブルバリエ
季節のシーザーサラダ
若鶏のポワレ
本日のパスタ
海鮮二種のピリ辛炒め
黒酢の酢豚
本日の飲茶二種
海鮮焼きビーフン
パティシエ特製 デザートの盛り合わせ

【Bコース 和洋卓盛】

和前菜色々
南蛮漬 焼茄子 胡麻浸し 蓮根はさみ揚げ 鰻寿し
御椀 冷し菜 蒸し鶏
御造り 鮪と鮮魚二種
メヌケのフリット ラトウユ添え
豚肩肉のロースト
しらすしそごはん 赤だし
パティシエ特製 季節のデザート

【Bコース 和中卓盛】

小鉢 湯葉豆腐
和前菜いろいろ
南蛮漬 焼茄子 胡麻浸し 蓮根はさみ揚げ 鰻寿し
冬瓜と卵のとろみスープ
御造り 鮪と鮮魚二種
海鮮二種の辛紫蘇炒め
豚肉のオイスターソース炒め
しらすしそごはん 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サラダ仕立て
ナチュラルドレッシング
本日のスープ
活メスズキのペルシャード
国産牛フィレ肉のグリエ マルサラ酒のソース
パティシエ特製 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 湯葉豆腐 いくら
前菜 焼茄子 蒸し鶏 胡麻浸し
鰻寿し 蓮根はさみ揚げ
御椀 かに沢煮椀
御造り 鮪と鮮魚二種
温物 飛竜頭 みぞれかけ
中皿 三元豚西京焼 丸十 ピーマン
しのぎ 南蛮漬 パプリカ
食事 しらすしそごはん 赤だし
水菓子 季節の果物

【Cコース 中国料理コース】

夏の味覚たっぷりの前菜
フカヒレ入り五目スープ
海鮮二種香り炒め
牛肉と季節野菜の炒め
海鮮あんかけ炒飯
本日のデザート
食後のジャスミン茶