

宴会コース・MENU内容

6000/6500コース・洋	6000/6500コース・和洋	7500円コース・洋	7500円コース・和洋	8500円コース・洋	8500円コース・和洋
カツオのたたき カルパッチョ 薬味サラダ仕立て	先付け2種 お造り三点盛り <b>+500円で5種盛りに変更</b>	カツオのたたき カルパッチョ 薬味サラダ仕立て 鶏肉のガランティーマ トマトグラタン	先付け2種 お造り三点盛り <b>+500円で5種盛りに変更</b>	マグロの焼霜 カルパッチョ 薬味サラダ仕立て 鶏肉のガランティーマ トマトグラタン	先付け2種 お造り三点盛り <b>+500円で5種盛りに変更</b>
季節のスープ・パン		季節のスープ パン	鶏肉とラタトゥイユの パートブリック包み	季節のスープ パン	鶏肉とラタトゥイユの パートブリック包み
メカジキのポワレ ラビゴットソース	メカジキのポワレ 梅肉ソース	メカジキのポワレ ラビゴットソース	メカジキのポワレ 梅肉ソース	スズキのポワレ ホワイトバルサミコ クリームソース	銀鱈の西京焼き
豚肩ロースのグリエ 夏野菜のラタトゥイユ添え		牛ロースのグリエ ローストガーリッククリームソース	牛ロースのグリエ おろしソース	国産牛サーロインのグリエ <b>+1,000円で国産フィレに変更</b>	
	ひじきと夏野菜のご飯 お吸い物		ひじきと夏野菜のご飯 お吸い物		ひじきと夏野菜のご飯 お吸い物
パンナコッタ白桃ゼリー		マンゴームース		レモンのレアチーズケーキ	
前菜 パン スープ 魚料理 肉料理 デザート  6品 メイン/豚	先付け2種 御造り 魚料理 肉料理 お食事 デザート  6品 メイン/豚	前菜 <b>温菜</b> パン スープ 魚料理 肉料理 デザート  7品 <b>メイン/牛肉</b>	先付け2種 御造り <b>温菜</b> 魚料理 肉料理 お食事 デザート  7品 <b>メイン/牛肉</b>	前菜 <b>温菜</b> パン スープ 魚料理 肉料理 デザート  7品 <b>メイン/国産牛</b>	先付け2種 御造り <b>温菜</b> 魚料理 肉料理 お食事 デザート  7品 <b>メイン/国産牛</b>
6000円ドリンク	6500円ドリンク	7500円ドリンク		8500円ドリンク	
ビール ノンアルコールビール 焼酎 ウイスキー  ソフトドリンク各種	ビール ノンアルコールビール 焼酎 ウイスキー <b>ワイン</b> <b>日本酒</b>  ソフトドリンク各種	ビール ノンアルコールビール 焼酎 ウイスキー <b>ワイン</b> <b>日本酒</b> <b>カクテル/乾杯用ノンアルスパークリング</b> ソフトドリンク各種		<b>生ビール</b> ビール ノンアルコールビール 焼酎 ウイスキー <b>ワイン</b> <b>日本酒</b> <b>カクテル/乾杯用ノンアルスパークリング</b> ソフトドリンク各種	