

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
サーモンマリネ サラダ仕立て	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更	サーモンマリネ サラダ仕立て 若鶏のグリエ キノコクリームソース	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更	寒ブリのマリネ キャロットラペ添え 若鶏のグリエ キノコクリームソース	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更
オニオンスープ・パン		オニオンスープ・パン	若鶏の照り焼き ネギソース	オニオンスープ・パン	若鶏の照り焼き ネギソース
赤魚のフリット オリーブ&バジルのソース	白身魚のフリット きのこと餡掛け	カジキマグロのポワレ 柚子風味ソース		舌平目のフリット トマトソース	
ポークグリエ スパイスクリームソース		牛ロースのグリエ ~ローストガーリックソース~ ~おろしソース~		牛フィレ肉のステーキ レフォールソース +1,000円で国産ロースに変更	
	浅利と山菜の混ぜご飯 お吸い物		浅利と山菜の混ぜご飯 お吸い物		浅利と山菜の混ぜご飯 お吸い物
パンナコッタ いちごのソース		いちごのムース		ショコラムースケーキ	
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 温菜 パン スープ 魚料理 肉料理 デザート 7品 メイン/牛肉	先付け2種 御造り 温菜 魚料理 肉料理 お食事 デザート 7品 メイン/牛肉	前菜 温菜 パン スープ 魚料理 肉料理 デザート 7品 メイン/牛フィレ肉	先付け2種 御造り 温菜 魚料理 肉料理 お食事 デザート 7品 メイン/牛フィレ肉
6000円フリードリンク	6500円フリードリンク	7500円フリードリンク		8500円フリードリンク	
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 ワイン 日本酒 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 ワイン 日本酒 カクテル/乾杯用ノンアルスパークリング ソフトドリンク各種		生ビール ビール ノンアルコールビール 焼酎 ウイスキー ワイン 日本酒 カクテル/乾杯用ノンアルスパークリング ソフトドリンク各種	