

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
野菜のテリーヌと魚介マリネ	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更	野菜のテリーヌと魚介マリネ 若鶏のソテー ハニーマスタードソース	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更	アイスバイン シュークルートと共に 若鶏のソテー ハニーマスタードソース	先付け2種 お造り三点盛り +500円で5種盛りに変更
リゾーニ入りブイヤベース仕立て・パン		リゾーニ入りブイヤベース仕立て・パン	若鶏のはちみつ胡麻焼き	リゾーニ入りブイヤベース仕立て・パン	若鶏のはちみつ胡麻焼き
魚介のフリット プティポワのヴルーテ	赤魚のフリット 春野菜あんかけ	カジキマグロのポワレ レモンクリームソース	カジキマグロのフリット 春野菜あんかけ	ソールリングのフリット レモンクリームソース	
ポークグリエ アジアントマトソース		牛ロースのグリエ ～シャリアピンソース～		牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース +1,000円で国産ロースに変更	
	野沢菜とちりめんじゃこご飯 お吸い物		野沢菜とちりめんじゃこご飯 お吸い物		野沢菜とちりめんじゃこご飯 お吸い物
オレンジとパインのジュレ		ヨーグルトムース		白桃のムース ラズベリーソース	
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	