

2025 夏のご宴会メニュー表

6,500円税込(洋コース)

冷前菜	魚介のエスカベッシュ サラダ仕立て
温前菜	—
スープ	豆乳で仕上げたトウモロコシのスープ
パン	焼きたてパン
魚料理	カレイのロースト カポナータ添え
肉料理	鶏モモ肉のソテー 粒マスタードソース
デザート	ライムミントゼリー

6,500円税込(和洋コース)

先付	先付け2種
冷前菜	お造り2種
温前菜	—
魚料理	カレイのロースト カポナータ添え
肉料理	鶏モモ肉のソテー 粒マスタードソース
食事	夏野菜の白醤油和えご飯 お吸い物
デザート	ライムミントゼリー

7,500円税込(洋コース)

魚介のエスカベッシュ サラダ仕立て
鶏モモ肉のソテー スイートチリソース
豆乳で仕上げたトウモロコシのスープ
焼きたてパン
メバルのフリット フルーツソース
豚肉のBBQロースト
ココナッツプリン

7,500円税込(和洋コース)

先付け2種
お造り3種 (+600円で5種盛りへ変更)
鶏モモ肉の麴味噌焼き 山椒の香り
メバルのフリット フルーツソース
豚肉のBBQロースト
夏野菜の白醤油和えご飯 お吸い物
ココナッツプリン

8,500円税込(洋コース)

枝豆のテリーヌと魚介のマリネ
鶏モモ肉のソテー スイートチリソース
豆乳で仕上げたトウモロコシのスープ
焼きたてパン
ソールリングのフリット カレー香るスパイシーソース
牛ロースのグリル 赤ワインソース (+1000円で国産牛ロースに変更)
マンゴームース

8,500円税込(和洋コース)

先付け2種
お造り3種 (+600円で5種盛りへ変更)
鶏モモ肉の麴味噌焼き 山椒の香り
ソールリングのフリット カレー香るスパイシーソース
牛ロースのグリル 赤ワインソース (+1000円で国産牛ロースに変更)
夏野菜の白醤油和えご飯 お吸い物
マンゴームース