

2026年新年会(1月～3月)ご宴会メニュー表

| 6,500円税込(洋コース) | | 7,500円税込(洋コース) | | 8,500円税込(洋コース) | |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|--|----------------------------------------|--|
| 冷前菜 | マダコとイカのハーブマリネ | マダコとイカのハーブマリネ | | 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て | |
| 温前菜 | — | 鶏モモ肉のソテー ハニーマスタードソース | | 鶏モモ肉のソテー ハニーマスタードソース | |
| スープ | オニオンスープ | オニオンスープ | | 紫芋のポタージュ | |
| パン | 焼きたてパン | 焼きたてパン | | 焼きたてパン | |
| 魚料理 | 赤魚のフリット 彩り野菜のクリームソース | メバルのチーズ焼き トマトソース | | サーモンのソテー 雲丹ソース | |
| 肉料理 | 鶏モモ肉のグリエ ローストガーリックソース | 豚ロースのグリエ ジンジャーソース | | 牛ロースのグリエ 赤ワインソース (+1000円で国産牛ロースに変更) | |
| デザート | パンナコッタ 苺ソース | 紅茶のムース | | スイートポテト シャンティ添え | |
| 6,500円税込(和洋コース) | | 7,500円税込(和洋コース) | | 8,500円税込(和洋コース) | |
| 先付 | 先付け2種 | 先付け2種 | | 先付け2種 | |
| 冷前菜 | お造り2種 | お造り3種 (+600円で5種盛りへ変更) | | お造り3種 (+600円で5種盛りへ変更) | |
| 温前菜 | — | 若鶏のソテー 辛味ソース | | 若鶏のソテー 辛味ソース | |
| 魚料理 | 赤魚のフリット 彩り野菜の餡かけ | メバルのチーズ焼き トマトソース | | サーモンのソテー 雲丹ソース | |
| 肉料理 | 鶏モモ肉のグリエ ローストガーリックソース | 豚ロースのグリエ ジンジャーソース | | 牛ロースのグリエ 赤ワインソース (+1000円で国産牛ロースに変更) | |
| 食事 | 梅ちりめんじゃこご飯 お吸い物 | 梅ちりめんじゃこご飯 お吸い物 | | 梅ちりめんじゃこご飯 お吸い物 | |
| デザート | パンナコッタ 苺ソース | 紅茶のムース | | スイートポテト シャンティ添え | |