

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)

冷前菜 マダコとイカのハーブマリネ

温前菜 一

スープ オニオンスープ

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

肉料理 鶏モモ肉のグリエ ローストガーリックソース

デザート パンナコッタ 莓ソース

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 一

魚料理 赤魚のフリット 彩り野菜の餡かけ

肉料理 鶏モモ肉のグリエ ローストガーリックソース

食事 梅ちりめんじやこご飯
お吸い物

デザート パンナコッタ 莓ソース

7,500円税込(洋コース)

マダコとイカのハーブマリネ

鶏モモ肉のソテー ハニーマスタードソース

オニオンスープ

焼きたてパン

メバルのチーズ焼き トマトソース

豚ロースのグリエ ジンジャーソース

紅茶のムース

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)

若鶏のソテー 辛味ソース

メバルのチーズ焼き トマトソース

豚ロースのグリエ ジンジャーソース

梅ちりめんじやこご飯
お吸い物

紅茶のムース

8,500円税込(洋コース)

真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て

鶏モモ肉のソテー ハニーマスタードソース

紫芋のポタージュ

焼きたてパン

サーモンのソテー 雲丹ソース

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)

スイートポテト シャンティ添え

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)

若鶏のソテー 辛味ソース

サーモンのソテー 雲丹ソース

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)

梅ちりめんじやこご飯
お吸い物

スイートポテト シャンティ添え