

ご宴会プラン(4月～6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	タコのエスカベッシュ風サラダ	タコのエスカベッシュ風サラダ	魚介のエスカベッシュ 彩りサラダ仕立て
温前菜	—	鶏モモ肉のペルシャード ベシヤメルソース	鶏モモ肉のペルシャード ベシヤメルソース
スープ	カボチャのポタージュ	カボチャのポタージュ	キノコのクリームソース
パン	焼きたてパン	焼きたてパン	焼きたてパン
魚料理	メバルのエチュベ トマトソース	サーモンのソテー タプナードソース	真鯛のカダイフ包み ヴェールソース
肉料理	豚ロースのグリエ オニオンソース	豚肩ロースの軽い煮込み	牛ロースのグリエ 赤ワインソース <small>(+1000円で国産牛ロースに変更)</small>
デザート	ジンジャーレモンのジュレ	アーモンドミルクのブランマンジェ	ムース・オ・フレーズ
	<u>6,500円税込(和洋コース)</u>	<u>7,500円税込(和洋コース)</u>	<u>8,500円税込(和洋コース)</u>
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 <small>(+600円で5種盛りへ変更)</small>	お造り3種 <small>(+600円で5種盛りへ変更)</small>
温前菜	—	鶏モモ肉のペルシャード ベシヤメルソース	鶏モモ肉のペルシャード ベシヤメルソース
魚料理	メバルのエチュベ トマトソース	サーモンのソテー 海苔ソース	真鯛のカダイフ包み ヴェールソース
肉料理	豚ロースのグリエ オニオンソース	豚肩ロースの軽い煮込み	牛ロースのグリエ 赤ワインソース <small>(+1000円で国産牛ロースに変更)</small>
食事	アサリと野沢菜の混ぜご飯 お吸い物	アサリと野沢菜の混ぜご飯 お吸い物	アサリと野沢菜の混ぜご飯 お吸い物
デザート	ジンジャーレモンのジュレ	アーモンドミルクのブランマンジェ	ムース・オ・フレーズ