



2018, 夏のご宴会プラン ¥5,000+税 (立食)

西洋料理

若鶏胸肉のサラダ 味噌生姜風味のドレッシング添え

トマト 茄子 夏野菜のマリネ

ミックスサンドイッチ

フライ三種盛り合わせ

アトランティックサーモンのロースト
山椒とケッパーのレモンバターソース

豚肉のグリル スキャリオンオイル 醤油風味のソース添え

ドライカレー フィッシャーマンスタイル

蛸と烏賊のペペロンチーノ仕立て

自家製ジュレとフルーツカクテル



中華料理

夏野菜の棒棒鶏サラダ

茹で豚のピリ辛ソース

蒸し点心三種

海老のチリソース

四川風麻婆豆腐

旬魚の大蒜炒め

五目炒飯

上海焼きそば

ライチと愛玉ゼリー



仕入れにより内容が変更になることも御座います。ご了承下さいませお願い申し上げます。



2018, 夏のご宴会プラン ¥6,000+税 (立食)

西洋料理

グラスオードブル 四種

牛しゃぶと季節野菜の生春巻き

ミックスサンドイッチ

メカジキのタルタルソース焼き

旬魚のアクアパッツァ 和風仕立て

若鶏もも肉のグリエ 照り焼き仕立て
マスタードソース添え

豚ロースのロースト 味噌風味 フルーツサラダ添え

ガンバスとジャンバラヤ

デザートとフルーツの盛り合わせ



中華料理

夏野菜の豚しゃぶサラダ

自家製釜焼き叉焼とタンドリーチキン

蒸し点心三種

海老のチリソース

牛肉と季節野菜の炒め

旬魚の蒸し物 葱ソースかけ

ガーリックペッパー炒飯

四川風ピリ辛冷製和え麺

色々杏仁豆腐



仕入れにより内容が変更になることも御座います。ご了承下さいます様お願い申し上げます。



2018, 夏のご宴会プラン ¥7,000+税 (立食)

西洋料理

オードブル盛り合わせ 五種

香味野菜と豚しゃぶのサラダ仕立て

ミックスサンドイッチ

鱈と貝類のアクアパッツァ

若鶏もも肉と海老のロースト
ジュ・ド・ラ・プレス

牛肉のブイヨン煮
レフォール風味のソース添え

スパゲティ アマトリチャーナ

デザートとフルーツの盛り合わせ



中国料理

夏野菜と海鮮のサラダ

自家製釜焼き叉焼と骨付き鶏もも肉の燻製

蒸し点心 四種

牛肉と季節野菜の炒め

海老のチリソース

キムチ炒飯

冷やし坦々麺

色々杏仁豆腐

日本料理

枝豆腐 美味餡

穴子の茶碗蒸し 山葵

鮪と鱸のお刺身 妻色々

冬瓜と水蛭の冷やし煮物
茄子 万願寺唐辛子

米茄子田楽 鮎 茗荷
ズッキーニ アスパラ

おこぜの唐揚げ 揚げ野菜
レモン 塩

夏野菜のたたき冷蕎麦

夏の果物 甘味





2018, 夏のご宴会プラン ¥7,000+税 (立食)

西洋料理/中国料理MIX

オードブル盛り合わせ

サーモンのロースト
山椒 ケッパーのレモンバターソース

若鶏もも肉のグリエ 照り焼き仕立て
マスタードソース添え

蛸と烏賊のペペロンチーノ

茹で豚のピリ辛サラダ

蒸し点心 三種

キムチ炒飯

色々杏仁豆腐



西洋料理/日本料理MIX

枝豆豆腐 美味餡

鮪と鱈のお刺身 妻色々

米茄子田楽 鮎 茗荷
ズッキーニ アスパラ

夏野菜のたたき冷蕎麦

オードブル盛り合わせ

香味野菜と豚しゃぶのサラダ仕立て

若鶏胸肉のポワレ
ヴェルモットソース添え

ガンバスとジャンバラヤ

デザートとフルーツの盛り合わせ

中国料理/日本料理MIX

よだれ鶏

揚げ点心 三種

豚の角煮

牛挽肉のブラックペッパー炒飯

枝豆豆腐 美味餡

鮪と鱈のお刺身 妻色々

米茄子田楽 鮎 茗荷
ズッキーニ アスパラ

夏野菜のたたき冷蕎麦

色々杏仁豆腐





2018, 夏のご宴会プラン ¥8,000+税 (立食)

西洋料理

中国料理

日本料理

オードブル盛り合わせ 三種

・ローストフロマージュ メルバ添え
・若鶏胸肉のエフィロッシュと生ハム コンソメジュレ添え
・牛しゃぶ生春巻き

白身魚の刺身風サラダ
青胡椒風味のドレッシング添え

穴子のフリット

イサキのプロヴァンス風

仔羊のロースト 季節野菜添え

牛ロースのブイヨン煮込み
レフォールソース添え

夏野菜のトマトスパゲティ

デザートとフルーツの盛り合わせ



冷菜盛り合わせ

自家製釜焼き叉焼と
骨付き鶏もも肉の燻製

蒸し点心 四種

大海老と水蛸のジェノヴァソース炒め

牛肉と季節野菜のスタミナ炒め

鰻炒飯

冷やし坦々麺

色々杏仁豆腐

鱧の湯引き 梅肉

鱧とトマトの黄身酢掛け
胡瓜 わかめ

鮪 勘八 いさきのお刺身 妻色々

冬瓜と鮑の冷やし煮物
茄子 オクラ ベビーコーン

和風鴨のロースト 添え野菜

海老とめごち 夏野菜の天麩羅
檸檬 塩山椒

冷や汁 稲庭うどん

夏の果物 甘味



仕入れにより内容が変更になることも御座います。ご了承下さいます様お願い申し上げます。



2018, 夏のご宴会プラン ¥8,000+税 (立食)

西洋料理/中国料理MIX

西洋料理/日本料理MIX

中国料理/日本料理MIX

白身魚の刺身風サラダ
青胡椒風味のドレッシング添え

イサキのプロヴァンス風

若鶏もも肉と海老のロースト
ジュ・ド・ラ・プレス

自家製釜焼き又焼

蒸し点心 四種

牛肉のガーリックペッパー炒飯

色々杏仁豆腐

デザートとフルーツの盛り合わせ



鱧の湯引き 梅肉

鮪 勘八 いさきのお刺身 妻色々

冬瓜と鮑の冷やし煮物
茄子 オクラ ベビーコーン

冷や汁 稲庭うどん

香味野菜と豚しゃぶのサラダ仕立て

鱧と有頭海老のアクアパッツァ 和風仕立て

牛肉のブイヨン煮 レフォールソース添え

ドライカレー

デザートとフルーツの盛り合わせ

鱧の湯引き 梅肉

鮪 勘八 いさきのお刺身 妻色々

冬瓜と鮑の冷やし煮物
茄子 オクラ ベビーコーン

冷や汁 稲庭うどん

自家製釜焼き又焼

海老団子の蟹肉餡かけ

四川風若鶏の唐辛子炒め 温野菜添え

蓮の葉包み御飯

色々杏仁豆腐

