

YEAR-END PARTY & **NEW YEAR PARTY PLAN**

忘新年会プラン



ご利用期間 **2021.12.1**(水) ~2022.1.31(月)

◆卓盛料理

お1人様 ¥8,000プラン ¥10,000プラン ¥12,000プラン ※税金・サービス料込

- ◆ブッフェ料理
- ◆ブッフェ料理

- ◆ブッフェ料理 ◆西洋料理正餐
- ◆卓盛料理
- ◆NEW フレンチ会席料理

■フリードリンク ー全プランに対応いたしますー

ビール・ワイン白&赤・ウィスキー(ハイボール)・焼酎麦&芋・日本酒・梅酒 オレンジジュース&ウーロンティ・ジンジャーエール・コーラ・ノンアルコールビール ※冷酒は含まれておりません。

- ・上記プランには、お料理・お飲物・会場使用料・音響マイク・サービス料・税金が含まれます。 ・ご利用時間は2時間とさせていただきます。
- ・特別料金のため、ご利用人数分のご注文とさせていただきます。
- ・お申込み数は、ブッフェ料理は20名様以上、卓盛料理・正餐・フレンチ会席料理は10名様以上で承ります。(最終ご人数確認は、開催日の2営業日前正午とさせていただきます。)
- ・ご延長の場合は30分毎にお一人様¥650(税金・サービス料込)を申し受けます。 ・各種演出などの音響及び照明はオプションとなります。

¥12,000プラン フレンチ会席料理



新しくフランス料理を会席料理にアレンジし、 お箸でお召し上がりいただける フレンチ会席料理をご用意いたしました。 くつろいでこのひと時をお楽しみください。

ワサビとトリフ塩と共に牛フィレ肉の直火焼き 河豚のコラーゲンだし茶漬 菜の一口スープ 食洋 野菜のピューレと共に子のソースとエのしっとり焼き (材6品盛り和風仕立て: ^八寸*

¥12,000プラン 正餐料理

スモークサーモンのルーロ サワークリームとキャビアを添えて ポテトスープに玉葱のプリンを添えて

旬魚のポワレ

風味豊かな焼きリゾットベルモット風味のクリームソース

牛フィレ肉のソテー 風味豊かな赤ワインソース 旬野菜と共に

カシスムース ミルクアイス添え

コーヒー



YEAR-END PARTY &

【冷製料理】

生帆立貝の炙り ケッカソース 鰤のカルパッチョ仕立て カラスミ添え 牛肉薄切りとサラダ盛り合わせ 胡麻風味のソースを添えて シェフのおまかせロブスター料理 "鮪"中トロとアボガドのタルタル キャビア添え アワビと海老のマリネ ポン酢のジュレで イベリコ生ハムとパルメザンチーズ クレソンとトマトのサラダ添え 手毬寿司のカクテルスタイル すだちといくらのおろし蕎麦

【温製料理】

鮑の香草バター焼きココット仕立て サーモンクリームのアリュメットパイ包み焼き オニオンフランにフォアグラのソテーを添えて ポルトソース 但馬鶏モモ肉の低温調理 トリュフ風味のクリームソース オマール海老とホタテ貝のブイヤベースソース 白身魚のポワレ サフランのクリームソース 仔牛肉のサルティンボッカ セージとレモンのソース 牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風

【カービング料理】

国産牛ロースの低温調理 ワゴンサービスで

【デザート】

季節のタルト、季節のムース、フルーツゼリー、パンナコッタ クレームブリュレ、焼き菓子、マカロン、クッキー

【フルーツ】

季節のフルーツ盛り合わせ

コーヒー



¥8,000プラン 卓盛料理

【冷製料理】

鮪のカルパッチョ バルサミコドレッシングソース

スモークサーモンのオレンジ風味 リーフサラダ添え

蛸と小海老のサラダ ガーリックオイルとレモンの香り

> 小柱と蟹肉の冷製フラン フレンチキャビア添え

冷製ローストビーフのサラダ仕立て パルメザンチーズを添えて

冷製蕎麦(ピラフの後で)

【温製料理】

洋風魚介の茶碗蒸し 銀餡仕立て

白身魚のソテーとマリナーラ風ソース オリーブオイルの香りと

仔牛肉のカツレツ セージとレモンのソース ベーコンと山菜の和風ピラフ

【デザート】

ブランマンジェヨーグルト

【フルーツ】

季節のフルーツ盛り合わせ

コーヒー

食材の都合により料理が変更になる場合がございますので悪しからず御了承下さい。

宴会場では、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、 安心してご利用いただけますよう安全対策の取り組みを行っております。

- ・会場出入り口での検温を行っております ・消毒液の設置をしております
- ・従業員のマスク着用、必要に応じて手袋、フェイスガードを着用いたします
- ・お客様が接触される個所は念入りに消毒、清掃をしております

