

同窓会プラン 冬のメニュー

¥5,700 のコース

日本料理

＜立食＞

＜卓盛り＞

【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪鮑和え イクラ
酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
【お造り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 鳥貝 あしらい一式
【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盜焼 はじかみ 酢立
【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮 海老芋 南京 湯葉 花麩 青味
【温 物】合鴨つみれ鍋 豚バラ肉 野菜色々
【温 物】鰯艶煮と大根煮 人参 茄子 蓮根 青味 針柚子
【油 物】天麩羅盛合せ レモン
【油 物】串揚げ五種 彩り野菜 タルタルソース
【酢の物】鰯炙りサラダ盛 割橙酢
【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁
【果 物】季節のフルーツ

【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪鮑和え イクラ
【お造り】鯛 鮪 間八 あしらい一式
【焼 物】鰯酒盜焼 はじかみ 酢立
【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮
海老芋 南京 湯葉 花麩 青味
【油 物】天麩羅盛合せ レモン
【強 着】蟹羽二重蒸し 生姜餡
【留 着】鰯炙りサラダ盛 割ポン酢
【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁
【果 物】季節のフルーツ

西洋料理

＜立食＞

＜卓盛り＞

ワカサギのエスカベーシュ
生ハムと合鴨の薰製サラダ
オープントースト
スマーカサーモン レモン風味
キッシュロレーヌ
鯛のアーモンドつけ焼き
鱈の蒸し焼き ブールブラントマトソース
タンドリーチキンロール
ポークミロトン
牛肉のステーキ 山葵ソース
ブラックビーフカレー
明太子パスタ
フルーツ
デザート
コーヒー

ワカサギのエスカベーシュ
海の幸マリネ
帆立貝としし唐のパン粉付け揚げ
鯛のアーモンドつけ焼き
タンドリーポーク
牛肉のステーキ 和風ソース
明太子パスタ
デザート
コーヒー

中国料理

＜立食＞

＜卓盛り＞

焼きチャーシュー
鶏肉の山椒オーブン焼き
スマーカダックの焼き物
ミニ春巻きとすり身トースト揚げ
海老のチリソース煮
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
帆立と紋甲イカと野菜の炒め
鶏肉団子とピリ辛鍋
豚肉の含ませ煮 野菜添え
海老蒸餃子
三角翡翠餃子
炒飯
焼きそば
杏仁豆腐 ココナッツミルク マンゴープリン
フルーツ盛合せ

四種前菜の盛合せ
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
牛肉と紋甲イカと野菜のオイスターソース炒め
点心三種
海老のチリソース煮
蟹肉入りカヒレスープ
チャーシューと高菜入り炒飯
杏仁豆腐

■ ■ ■ 同窓会プラン 冬のメニュー ■ ■ ■

¥6,700 のコース

<立食>

日本料理

<卓盛り>

- 【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪麹和え イクラ
酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
茶振り生子みぞれ和え
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 間八 烏賊 サーモン
車海老 あしらい一式
- 【焼 物】鮫味噌柚庵焼 鰯酒盃焼
鮭羽二重焼 菊蕪 醋立
- 【焚 合】鱈子生姜煮 金目鯛艶煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
- 【温 物】牛しゃぶ 野菜色々 菜味 橙酢 胡麻だれ
- 【温 物】鮫艶煮と大根含煮 人参 茄蒻 蓬根 青味 針柚子
- 【油 物】天麩羅盛合せ レモン
- 【油 物】串揚げ五種 彩り野菜 タルタルソース
- 【酢の物】鰯炙りサラダ盛 北寄貝
- 【食 事】冷し茶そば 菜味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ

- 【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪麹和え イクラ
酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 あしらい一式
- 【焼 物】鮫味噌柚庵焼 はじかみ 醋立
- 【焚 合】鱈子生姜煮 金目鯛艶煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
- 【油 物】天麩羅盛合せ レモン
- 【強 着】鮫艶煮と大根含煮 人参 茄蒻
蓬根 青味 針柚子
- 【留 着】鰯炙りサラダ盛 割ポン酢
- 【食 事】冷し茶そば 菜味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ

<立食>

西洋料理

<卓盛り>

- ワカサギのエスカベーシュ
生ハムと合鴨の薰製サラダ
海の幸のマリネ
オーブンサンドイッチ
帆立貝としし唐のパン粉付け揚げ
鯛のアーモンドつけ焼き
ショートパスタと海の幸のサフラン風味グラタン
タンドリーポーク
牛肉のステーキ 和風ソース
フライドチキン＆フライドポテト
ブラックカレー
明太子パスタ
フルーツ
デザート
コーヒー

- ワカサギのエスカベーシュ
生ハムと合鴨の薰製サラダ
チキンと茄子と茸の和え物
茸のキッシュ
鯛のアーモンドつけ焼き
鱸の蒸し焼きブルーブラントマトソース
タンドリーポーク
牛肉のステーキ 和風ソース
明太子パスタ
デザート
コーヒー

<立食>

中国料理

<卓盛り>

- 鶏肉の山椒オーブン焼き
焼きチャーシュー
スモークダックの焼き物
海老のチリソース煮
魚介のホワイトソースオーブン焼き
牛肉と野菜のおろしソース
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
紋甲イカと帆立と野菜の辛味炒め
海老蒸餃子
三角翡翠蒸し餃子
炒飯
五目あんかけ焼きそば
杏仁豆腐・ココナッツミルク・マンゴープリン
フルーツ盛合せ

- 前菜六点盛り
上海蟹味噌入りフカヒレ茶碗蒸し
海老と紋甲イカと野菜の炒め
点心三種
牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
蓮の葉ちまき
杏仁豆腐とエッグタルトとフルーツの盛合せ

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わる場合がございます。

¥6,700 和洋折衷料理コース

立食パーティ

<日本料理>

- 【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪麹和え イクラ
酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
【造 り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 あしらい一式
【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盃焼 はじめみ 酢立
【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
【温 物】合鴨つみれ鍋 豚バラ肉 野菜色々
【油 物】天麩羅盛合せ レモン

<西洋料理>

- 生ハムと合鴨の薰製サラダ
スモークサーモン レモン風味
茸のキッシュ
鯛のアーモンドつけ焼き
牛肉のステーキ 山葵ソース
ブラックビーフカレー
デザート
コーヒー

卓盛り

<日本料理>

- 【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪麹和え イクラ
【造 り】鯛 鮪 間八 あしらい一式
【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁

<西洋料理>

- 茸のキッシュ
鯛のアーモンドつけ焼き
牛肉のステーキ 和風ソース
タンドリーポーク
デザート
コーヒー

同窓会プラン 冬のメニュー

¥6,700 和中折衷料理コース

立食パーティ

<日本料理>

【取 看】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪翫和え イクラ
酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
【造 り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 あしらい一式
【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盃焼 はじかみ 酢立
【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
【温 物】合鴨つみれ鍋 豚バラ肉 野菜色々
【油 物】天麩羅盛合せ レモン

<中国料理>

白身魚の香り焼き 特製香港ソース
海老のチリソース煮
牛肉と野菜のおろしソース
海老蒸餃子
三角翡翠蒸し餃子
炒飯
杏仁豆腐
タピオカ入りココナッツミルク
フルーツ盛合せ

卓盛り

<日本料理>

【取 看】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪翫和え イクラ
【造 り】鯛 鮪 間八 あしらい一式
【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁

<中国料理>

点心三種
牛肉の細切りと野菜の辛味噌炒め
海老のチリソース煮
杏仁豆腐

■ ■ ■ 同窓会プラン 冬のメニュー ■ ■ ■

¥6,700 洋中折衷料理プラン

立食パーティ

＜西洋料理＞

生ハムと合鴨の薰製サラダ
スモークサーモン レモン風味
茸のキッシュ
鯛のアーモンドつけ焼き
牛肉のステーキ 山葵ソース
ブラックビーフカレー
デザート
コーヒー

＜中国料理＞

焼きチャーシュー
スモークダックの焼物
鶏肉の山椒オーブン焼き
海老と紋甲イカと野菜の炒め
海老蒸餃子
三角翡翠蒸餃子
焼きそば

卓盛り

＜西洋料理＞

茸のキッシュ
鯛のアーモンドつけ焼き
牛肉のステーキ 和風ソース
タンドリーポーク
デザート
コーヒー

＜中国料理＞

前菜の盛合せ
点心三種
魚介と野菜と豆腐入りとろみスープ
蟹肉と高菜入り炒飯