

スタンダードプラン ¥5,200

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】鰯艶煮と大根合煮 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>

- 生ハムとコルニッシュ入りサラダ
ワカサギのエスカベーシュ
つぶ貝のマリネ
オープン&サンドイッチ
茸のキッシュ
鱈の蒸し焼き ブールブラントマトソース
鯛のアーモンドつけ焼き 白ワインソース
ポークミロトン
牛肉のステーキ 山葵ソース
チキンのハニーマスター
ブラックビーフカレー&ライス
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
つぶ貝のマリネ
サーモンのパイ包み焼き
鯛のアーモンドつけ焼き 白ワインソース
タンドリーポーク
牛肉のステーキ 山葵ソース
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
鶏肉の山椒オープン焼き
スモークダックの焼き物
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

クオリティプラン ¥7,300

日本料理

<立食>

- 【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
茶振り生子みぞれ和え
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 鯛 間八 サーモン
車海老 生雲丹 あしらい一式
- 【焼 物】鯛味噌柚庵焼 鰯酒盃焼
鮭羽二重焼 菊蕪 酢立
- 【焼 物】鰻巻玉子 烏賊一夜干し 鶏鉗焼 柚子甘煮
- 【焚 合】鰐子生姜煮 金目鯛艶煮 海老芋 南京 湯葉 花麩 青味
- 【煮 物】牛しゃぶ 野菜色々 薬味 橙酢 胡麻だれ
- 【温 物】鯛艶煮と大根合煮 人参 茄蒻 蓮根 青味
- 【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
- 【強 着】鯛艶煮と大根合煮 人参 茄蒻
蓮根 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 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ

<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
- 【造 り】鯛 鮪 間八 車海老 生雲丹 あしらい一式
- 【焼 物】鰯味噌柚庵焼 はじかみ 酢立
- 【焚 合】鰐子生姜煮 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
- 【油 物】串揚げ五種 彩り野菜 タルタルソース
- 【強 着】鯛艶煮と大根合煮 人参 茄蒻
蓮根 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
- 【果 物】季節のフルーツ

西洋料理

<立食>

- スモークサーモンと蟹とキャビアのセルクル仕立て
生ハムと合鴨の薫製＆リエット マリネ野菜添え
オープ＆ミックスサンドイッチ
アンディーブとビーツのサラダ
ナンピザ
サーモンのパイ包み焼き
鯛のアーモンドつけ焼き 白ワインソース
オマール海老のローストヴァンプランソース
ポークミロトン
タンドリーチキンロール
牛肉ステーキ 山葵ソース
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

- スモークサーモンと蟹とキャビアのセルクル仕立て
生ハムと合鴨の薫製＆リエット マリネ野菜添え
季節のサラダ
サーモンのパイ包み焼き
オマール海老のローストヴァンプランソース
タンドリーポーク
チキンのハニーマスター
牛肉ステーキ 山葵ソース
デザート
コーヒー

中国料理

<立食>

- 焼きチャーシュー
鶏肉の山椒オーブン焼き
スモークダックの焼き物
ロブスターのチリソース煮
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
海老と紋甲イカと野菜の炒め
牛肉と野菜のおろしソース
沖縄豚肉と野菜のピリ辛鍋
一口ちまき
焼きビーフン
三角翡翠蒸餃子
海老蒸餃子
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク
胡麻団子
フルーツ盛合せ

- 前菜六点盛合せ
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
上海蟹味噌とフカヒレと白菜の煮込み
点心三種盛合せ
牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め
ロブスターのチリソース煮
蓮の葉ちまき
杏仁豆腐と胡麻団子とフルーツの盛合せ

クオリティ 和洋折衷料理プラン

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 鳥貝 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盜焼 烏賊一夜干し 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
- 【油 物】天麩羅盛合せ レモン
- 【食 事】冷やしそば 薬味 美味出汁

<西洋料理>

- スモークサーモンと蟹とキャビアのセルクル仕立て
生ハムと合鴨の薫製&リエット マリネ野菜添え
サンドイッチ
ナンピザ
サーモンのパイ包み焼き
鯛のアーモンドつけ焼き 白ワインソース
ポークポリネシアン
牛肉ステーキ 和風ソース
ブラックカレー&ライス
フルーツ
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 牡丹海老 あしらい一式
- 【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮 海老芋
南京 湯葉 花麩 青味
- 【焼 物】鮭酒盜焼 はじかみ 酢立
- 【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁

<西洋料理>

- 海老のパートフィロ包み焼き タルタルソース
鯛のムニエル エシャロット風味
タンドリーチキンロール
牛肉のステーキ 山葵ソース
デザート
コーヒー

クオリティ 和中折衷料理プラン

立食パーティ

＜日本料理＞

- 【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
【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 烏賊一夜干し 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
【食 事】冷やしそば 薬味 美味出汁

＜中国料理＞

- 鶏肉の山椒オーブン焼き
焼きチャーシュー
スマーカダックの焼き物
帆立と紋甲イカと野菜の炒め
海老のチリソース煮
ミニ春巻きとすり身トースト揚げ
一口ちまき
二種デザート
フルーツの盛合せ

卓盛り

＜日本料理＞

- 【取 着】白子豆腐 海老 青味
鮭と蕪鮑和え イクラ
【造 り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 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
【焼 物】鰯酒盜焼 はじかみ 酢立
【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁

＜中国料理＞

- 海老のマヨネーズ炒め サラダ添え
点心三種盛合せ
牛肉と紋甲イカと野菜のオイスターソース炒め
杏仁豆腐とフルーツの盛合せ

クオリティ 洋中折衷料理プラン

立食パーティ

＜西洋料理＞

スモークサーモンと蟹とキャビアのセルクル仕立て
生ハムと合鴨の薫製&リエット マリネ野菜添え
サンドイッチ
ナンピザ
サーモンのパイ包み焼き
鯛のアーモンドつけ焼き 白ワインソース
ポークポリネシアン
牛肉ステーキ 和風ソース
ブラックカレー&ライス
フルーツ
デザート
コーヒー

＜中国料理＞

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
帆立と紋甲イカと野菜の炒め
白身魚の香り焼き 特製香港ソース
焼壳
焼きそば

卓盛り

＜西洋料理＞

海老のパートフィロ包み焼き タルタルソース
鯛のムニエル エシャロット風味
タンドリーチキンロール
牛肉のステーキ 山葵ソース
デザート
コーヒー

＜中国料理＞

蟹肉とフカヒレ入りスープ
点心三種盛合せ
海老のチリソース煮
チャーシューと高菜入り炒飯