

立食メニュー \*20名様より承ります

＜日本料理＞

- 【取 看】白子豆腐 海老 菜花  
鮭と蕪糀和え 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 あしらい一式
- 【焼 物】鰯酒盜焼 鰻巻玉子 烏賊一夜干し はじかみ 酢立
- 【焚 合】鯛大根 人参 茄蒻 蓼根 青味 針柚子
- 【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
- 【油 物】串揚げ三種盛 彩り野菜 割りソース タルタルソース
- 【酢の物】鰯炙りサラダ盛り 割り橙酢
- 【食 事】冷やし茶そば 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ



写真はイメージです

＜西洋料理＞

- キスのエスカベーシュ  
チキンと茸のマリネ  
小柱とツブ貝のピリ辛マリネ  
サンドイッチ&オープンサンド  
フォアグラファルスのパン詰め
- 金目鯛のポアレ エシャロット醤油ソース  
ソイのムース  
タンドリーチキンロール  
ビーフストロガノフ  
牛肉のステーキ和風ソース
- キャベツとベーコンのトマトパスタ  
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明太炒め  
牛肉と野菜のおろしソース炒め  
豚肉の含ませ煮
- 白身魚の香り焼き 特製香港ソース  
海老蒸餃子  
魚介黄色焼壳  
炒飯
- 小海老と野菜の塩焼きそば  
杏仁豆腐 タピオカ入りココナッツミルク  
マンゴープリン  
フルーツの盛合せ

卓盛りメニュー \*8名様より承ります

＜日本料理＞

- 【取 看】白子豆腐 海老 菜花 酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
- 【お造り】鯛 鮪 間八 あしらい一式
- 【焼 物】鰯酒盜焼 酢立 はじかみ
- 【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮  
海老芋 南京 湯葉 花麸 青味
- 【油 物】串揚げ三種盛 彩り野菜
- 【温 物】蟹羽二重蒸し 生姜餡
- 【酢の物】鰯炙りサラダ盛り 割り橙酢
- 【食 事】茶そば 薬味 美味だし
- 【果 物】季節のフルーツ

＜西洋料理＞

- キスのエスカベーシュ  
小柱とツブ貝のピリ辛マリネ  
金目鯛のポアレ エシャロット醤油ソース  
フォアグラファルスのパン詰め  
タンドリーチキンロール  
牛肉のステーキ和風ソース
- キャベツとベーコンのトマトパスタ  
デザート  
コーヒー

＜中国料理＞

- 前菜の盛合せ  
海老の明太マヨネーズ炒め  
点心三種
- 牛肉と野菜のオイスターソース炒め  
白身魚の香り焼き 四川ソース  
蟹肉とフカヒレ入りスープ  
トビコと小海老入り炒飯  
杏仁豆腐