

立食メニュー \*20名様より承ります

<日本料理>

- 【取 肴】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  
 【お造り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 あしらひ一式  
 【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盗焼 はじかみ 酢立  
 【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮 海老芋 南京 湯葉 花麴 青味  
 【温 物】合鴨つみれ鍋 豚バラ肉 野菜色々  
 【油 物】天麴羅盛合せ レモン  
 【酢の物】鰹炙りサラダ盛 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



<西洋料理>

- チキンと茸のマリネ  
 スモークサーモンの柚子風味  
 オープンサンドイッチ  
 ピザパイ  
 海老のパートフィロ包み焼き  
 鯛のムニエル ケッパーソース  
 海の幸とペンネのグラタン  
 ブラックビーフカレー  
 牛肉のステーキ シャリアピン  
 タンドリーチキン  
 ペスカトーレパスタ  
 フルーツ盛合せ  
 デザート  
 コーヒー

<中国料理>

- 鶏肉の山椒オープン焼き  
 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  
 ミニ春巻きと鶏肉の唐揚げとサルサボール  
 白身魚と野菜の黒酢炒め  
 帆立と紋甲イカと野菜の辛味炒め  
 豚肉の含ませ煮 野菜添え  
 海老蒸餃子  
 焼売  
 炒飯  
 焼きそば  
 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

卓盛りメニュー \*8名様より承ります

<日本料理>

- 【取 肴】白子豆腐 海老 青味  
 鮭と蕪麹和え イクラ  
 【お造り】鯛 鮪 あしらひ一式  
 【焼 物】鮭羽二重焼 はじかみ 酢立  
 【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮 海老芋  
 南京 湯葉 花麴 青味  
 【油 物】天麴羅盛合せ レモン  
 【強 肴】蟹羽二重蒸し 生姜餡  
 【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>

- スモークサーモンの柚子風味  
 牛タンときたあかりのラビゴットソース  
 鯛のムニエル ケッパーソース  
 海老のパートフィロ包み焼き タルタルソース  
 牛肉のステーキ シャリアピン  
 チキンディアブル  
 海の幸パスタのトマトソース  
 デザート  
 コーヒー

<中国料理>

- 四種前菜の盛合せ  
 白身魚の香り焼き 特製香港ソース  
 豚肉の細切りと野菜の炒め  
 点心三種  
 海老のチリソース煮  
 アサリと高菜入り炒飯  
 杏仁豆腐