

春

3/1~5/31

歓送迎会

< 洋・中折衷 参考メニュー 7,000コース (税別) >



中華前菜盛り合せ

大根の酢漬け 胡瓜の酢漬け 豚トロの広東風チャーシュー
玉子の湯水煮 台湾ミンチとインゲン筍の炒め クラゲと芹の和え物
ソフトシェルスユリンブのホットサワーソース炒め

カニ肉フカヒレ入り翡翠スープ

豚細切り肉と春キャベツのチーズ春捲

自身魚のボンファム

ローストビーフ旬の焼野菜 2種のソース

釜揚げ桜海老と山菜の炒飯

抹茶のパバロア フランボアーズのムース

※メニューは仕入れ等の都合により若干変わる場合がございます。

< 和・中折衷 参考メニュー 7,000コース (税別) >

焼八寸

ほっけ炙り焼き 一味御し 厚焼き玉子 新筍山椒焼
はじかみ 花豆 プチトマト
姫菜螺エスカルゴバター
蜆烏賊 分葱 辛子味噌
うすい豆腐 棒蟹 山葵 旨出汁

造里 旬の魚色々

御菜 里芋万頭 ベっ甲あん 絹サヤ 生姜

国産牛モモ肉のステーキ 赤ワイン風味の甘酢ソース

白身魚の黒酢ソース

食事 蔭御飯 香の物 味噌汁

白木耳のシロップ煮入りもちもち杏仁桜風味

※メニューは仕入れ等の都合により若干変わる場合がございます。



プランは20名様より承ります。お料理は、和食・洋食・中華・折衷全てご用意しております。

料金には、お料理、フリードリンク、室料、サービス料が含まれております。
下記以外のご予算も承ります。お気軽にご相談下さい。

7,000円 \ 8,000円 \ 10,000円
コース (税別) \ コース (税別) \ コース (税別)

フリードリンク

ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・サワー・ワイン
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ

