

パーティープラン A 円卓料理 5,000円 (税サ込)

- | | |
|---------|-----------------------------------|
| 1 先付 | うすい豆おかき揚げ 粒山葵、ラデッシュ、美味出汁 |
| 2 オードブル | ノルウェーサーモンの自家製マリネ オレンジ風味 |
| 3 焼肴 | 舟形筍木の芽焼 (筍、イカ素麺酒塩炙り、角揚麩)、海老串塩焼 |
| 4 魚料理 | 鱈のグリル ～白ワインソース～ |
| 5 肉料理 | 牛肉のステーキ ～バジリコソース～ |
| 6 寿司 | ちらし寿司 (焼穴子、桜海老、海老おぼろ、錦糸玉子、干瓢、絹さや) |
| 7 汁椀 | 稲庭うどん |
| 8 デザート | ブランマンジェと季節のフルーツ盛合せ |
| 9 コーヒー | デミコーヒー |

パーティープラン B 円卓料理 6,000円 (税サ込)

- | | |
|--------|-------------------------------------|
| 1 先付 | (猪口三種盛) 湯葉菜の花山葵、小松菜の胡麻和え、蛍イカ梅生姜 |
| 2 造里 | 沖鱈重ね造里、鮪の燻製 |
| 3 煮物 | 海老五穀堤、近江蒟蒻揚煮、キャベツ茶巾、筍土佐煮、結び分葱、柚子餡掛け |
| 4 魚料理 | 鱸のガダイフ巻 ～シブレットソース～ |
| 5 肉料理 | 仔牛ロース肉のグリル ～マルサラワインソース～ |
| 6 寿司 | A) 握り寿司 (本鮪、アオリ烏賊)、葱トロ巻、青巻 |
| 7 チョイス | B) 握り寿司 (鯛、鮪、煮穴子、海老)、葱トロ巻、青巻 |
| 8 汁椀 | 稲庭うどん |
| 9 デザート | ブランマンジェと季節のフルーツ |
| 9 コーヒー | デミコーヒー |

パーティープラン C 円卓料理 7,000円 (税サ込)

- | | |
|---------|--|
| 1 オードブル | 鴨のカルパッチョ、人参とマンゴーサラダ |
| 2 造里 | 鯛と本鮪の博多造里、鰯炙り、赤貝鹿の子 |
| 3 魚料理 | めばるのソテー、タケノコのグリル添え ～ハーブソース～ |
| 4 揚肴 | 白魚香り揚 ズワイ蟹さく味揚、笹牛蒡、初神、抹茶塩 |
| 5 肉料理 | 国産牛ロース肉のステーキ ～ローズマリーソース～ |
| 6 寿司 | A) 握り寿司 (鯛、本鮪、蝦蛄、煮穴子、海老)、葱トロ巻、中具巻 |
| 7 チョイス | B) 握り寿司 (本鮪、アオリ烏賊)、稲荷寿司 |
| 8 汁椀 | C) 上ちらし寿司 (海老、焼穴子、桜海老、海老おぼろ、錦糸玉子、干瓢、絹さや) |
| 9 デザート | ～清汁仕立て～ 竹の子スライス 菜種青煮 木の芽 |
| 9 コーヒー | フランボアーズのムース |
| | デミコーヒー |

パーティープラン D 円卓料理 8,000円 (税サ込)

- | | |
|---------|-------------------------------------|
| 1 先付 | うすい豆おかき揚 粒山葵、ラデッシュ、鍵蕨 美味出汁 |
| 2 オードブル | 野菜とサーモンのゼリー寄せ |
| 3 造里 | 鯛と本鮪の博多造里、鰯炙り、赤貝鹿の子 |
| 4 煮物 | 海老五穀包、近江蒟蒻揚煮、キャベツ茶巾、筍土佐煮、結び分葱 柚子餡掛け |
| 5 魚料理 | 真鯛の白ワイン蒸し 蛤と春キャベツのエテュベ添え |
| 6 肉料理 | A) 牛ロース肉のヘーゼルナッツパン粉焼 ～マルサラワインソース～ |
| 7 ス | B) 赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉 新玉ネギのロース乗せ |
| 8 寿司 | A) 握り寿司 (鯛、本鮪、蝦蛄、煮穴子、海老)、葱トロ巻、中具巻 |
| 9 チョイス | B) 握り寿司 (本鮪、アオリ烏賊)、稲荷寿司 |
| 10 汁椀 | C) 上巻寿司、稲荷寿司 |
| 10 デザート | 抹茶蕎麦 |
| 10 コーヒー | ティラミスとイチゴ、フランボアーズのマリネ ミント風味 |
| | デミコーヒー |