

パーティープラン A 和洋コース 5,000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 造里 鯛重ね造り、炙り鰯
- 3 蓋物 筍道明寺、キャベツ茶巾、近江蒟蒻揚煮、結び分葱 柚子餡
- 4 魚料理 鱸のハーブパン粉焼 ～アサリソース～
- 5 肉料理 牛肉の柔らか煮込み 新玉ネギのロースト
- 6 飯物 山椒そぼろ御飯
- 7 香の物 二種盛
- 8 留椀 ～清汁仕立て～ 子持白魚、若布、木の芽
- 9 デザート 苺のモンブラン
- 10 コーヒー デミコーヒー

パーティープラン B 和洋コース 6,000円 (税サ込)

- 1 オードブル 鴨のロースト黒胡椒風味 ホワイトアスパラガスとプチ野菜サラダ添え ～バスサミソース～
- 2 造里 本鮪重ね造里、沖鰯
- 3 蓋物 若筍饅頭 蛸烏賊梅生姜、鍵蕨 柚子餡
- 4 魚料理 真鯛のポワレ アサリと春キャベツ添え
- 5 肉料理 牛ロース肉のグリル 野菜のグラタン ～赤ワインソース～
- 6 飯物 竹の子御飯
- 7 香の物 二種盛
- 8 留椀 ～赤味噌仕立て～ 浅蜆、三つ葉、粉山椒
- 9 デザート フランボワーズのムース
- 10 コーヒー デミコーヒー

パーティープラン C 和洋コース 7,000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
- 2 造里 鯛と鮪の博多造里、炙り鰯
- 3 蓋物 蕪の蟹鑄込み 近江蒟蒻揚煮、蛸烏賊梅生姜、筒蓆青身 桜海老餡掛け
- 4 魚料理 真鯛と旬の貝のアクアパッツァ
- 5 肉料理 牛ロース肉のグリル 野菜のロースト添え
- 6 飯物 竹の子御飯
- 7 香の物 三種盛
- 8 留椀 ～清汁仕立て～ 鮑酒蒸し、結び分葱、透かし蓮根、木の芽
- 9 デザート ピスタチオグリオット
- 10 コーヒー デミコーヒー

パーティープラン D 和洋コース 8,000円 (税サ込)

- 1 アミューズ フォアグラのムース、バジルトースト添え
- 2 オードブル 鱈のカルパッチョ仕立て アンチョビソース サラダ添え
- 3 スープ カリフラワーのポタージュ バジル風味
- 4 魚料理 シーフードのガダイフ包 ラダトゥイユ ～ハーブソース～
- 5 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 春野菜のロースト添え ～赤ワインソース～
- 6 寿司 握り寿司 (鯛、本鮪、赤貝)
- 7 留椀 ～清汁仕立て～ 鮑酒蒸し、結び分葱、透かし蓮根、木の芽
- 8 デザート ラズベリーフロマージュ
- 9 コーヒー デミコーヒー