

2017 夏のパーティープラン (円卓料理) 2017年7月、8月

A 5,000円 (税込) コース

1 和食	先付	枝豆胡麻豆腐 飛魚子 星おくら 美味出汁
2 和食	造里	沖緒重ね造里 烏賊素麺 足揃一式
3 洋食	魚	カジキマグロのグリル ~バジルとトマトのソース~
4 和食	揚肴	赤睦さくみ揚 信田巻揚 茄子 青唐 抹茶塩
5 洋食	肉料理	牛ロース肉のステーキ 野菜のオーヴン焼き ~シャリアピンソース~
6 和食	寿司	ちらし寿司
7 和食	冷椀	冷製トマト麺 おくらトロロ掛
8 洋食	デザート	マンゴープリン
9 洋食	コーヒー	デミコーヒー

B 6,000円 (税込) コース

1 和食	猪口三種盛	焼茄子オクラ掛け、味噌海月、烏賊サラダ
2 和食	造里	鯛重ね造り ミル貝造り 蟹爪と生姜 足揃一式
3 和食	温物	京風湯葉 小芋煮 椎茸煮 茶巾 踏青煮 振り柚子
4 洋食	魚	穴子のフリット カポナータ ピリ辛トマトソース
5 洋食	肉	牛ロース肉のステーキ オランダーズ
6 和食	寿司	チョイス A: (本鮪 海老) 握り寿司 稲荷寿司 B: (鮪 アオリ烏賊 煮穴子 海老) 握り寿司 葱トロ巻 黒パリ巻
7 和食	冷椀	冷製トマト麺 おくらトロロ掛け
8 洋食	デザート	ブランマンジェ&フルーツ
9 洋食	コーヒー	デミコーヒー

C 7,000円 (税込) コース

1 洋食	オードブル	柔らかチキンのスモーク バルサミコソース
2 和食	造里	鯛重ね造り 鮪造り 蛸湯引 足揃一式
3 洋食	魚	タイのポワレ デュクレレ風 オニオントマトシャンピニオン
4 和食	揚肴	赤睦さくみ揚 アルゼンチン海老 蓮根 青唐 山椒塩
5 洋食	肉	牛ロース肉のステーキ マデラソース
6 和食	寿司	チョイス A: (沖緒 本鮪 蝦蛄 煮穴子 海老) 握り寿司 葱トロ巻 黒パリ B: (本鮪 黒烏貝) 握り寿司 稲荷寿司 C: 上ちらし寿司
7 和食	汁椀	(清汁仕立て) 焼玉蜀黍 順才 三つ葉 振り柚子
8 洋食	デザート	カシスのケーキ
9 洋食	コーヒー	デミコーヒー

D 8,000円 (税込) コース

洋食	オードブル	合鴨のスモークと生ハムパイン
1 和食	先付	鶯饅頭 北寄貝酒煎り 星オクラ 美味出汁
2 和食	造里	鯛重ね造り 鮪造り 蟹爪生姜 足揃一式
3 和食	温物	京風湯葉 双葉南京 肉詰蒟蒻 白醤油焼鰻 踏青煮 実山椒
4 洋食	魚	白身魚の白ワイン蒸し ジェノベーゼソース
5 洋食	肉	チョイス A: 牛フィレ肉のステーキ モッツアレラチーズ焼き B: 牛ホホ肉のシチュー ナスのロースト
6 和食	寿司	チョイス A: (沖緒 本鮪 蝦蛄 煮穴子 海老) 握り寿司 葱トロ巻 中貝巻 B: (本鮪 黒烏貝) 握り寿司 稲荷寿司 C: 上巻寿司 稲荷寿司 (一人前 上巻寿司 稲荷寿司)
7 和食	冷椀	冷製磯乾麺 長芋掛け 海老煮 煎り胡麻
8 洋食	デザート	マンゴーのケーキ
9 洋食	コーヒー	デミコーヒー

*仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

)

...

I卷

...