

別館は「洋食と中華」が楽しめる折衷料理をご用意しました!

2018-2019 忘年会・新年会プラン **別館メニュー**

<p><b>洋食料理</b> 4,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• スモークワインポークとヴィアンド (コールドミート) フレッシュサラダ添え</li> <li>• 寒ブリと新鮮魚介のカルパッチョ風 お造り盛り合わせ</li> <li>• アトランティックサーモンのエビのムニエール アスパラ飾り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• チキンフリットカルボナードソース</li> <li>• カット牛ロースのステーキ 彩野菜とばれいしょ添え</li> <li>• 欧風シーフードピラフ</li> <li>• ほうれん草と卵の野菜スープ</li> <li>• デザートとフルーツ</li> </ul>
<p><b>中華料理</b> 4,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 中華前菜 3 種</li> <li>• 蟹肉とエノキ入りふかひれスープ</li> <li>• 大エビの四川風甘辛炒め</li> <li>• 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ</li> <li>• スプーンで食べる 特大小籠包</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 酢豚</li> <li>• 五日炒飯</li> <li>• 揚げゴマ団子</li> </ul>
<p><b>洋中折衷料理 A</b> 洋食メインのメニューです 5,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 海鮮入りとろみスープ</li> <li>• 唐揚げと春巻き盛り合わせ</li> <li>• 大エビのチリソース</li> <li>• 花畑風シーフードカクテル サラダ仕立て (サーモンとセイイカのスマーク 帆立と小エビ)</li> <li>• 海老と冬野菜のバブルディップソース アスパラ添え</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• トロカツオのあぶり トマト風味のおろしポン酢</li> <li>• 牛ロースのカットステーキ 彩野菜とばれいしょ添え</li> <li>• 江戸前寿司 (にぎりと太巻き)</li> <li>• デザート3種</li> </ul>
<p><b>洋中折衷料理 B</b> 中華メインのメニューです 5,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 海鮮入りとろみスープ</li> <li>• 大海老のチリソース煮 彩野菜と花巻き添え</li> <li>• スプーンで食べる特大小籠包</li> <li>• 桂林特製 香港風酢豚</li> <li>• 五日炒飯</li> <li>• 寒ブリのお造り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• サーモンとムール貝のクリームパスタ</li> <li>• 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩野菜</li> <li>• 茶碗蒸し</li> <li>• 揚げゴマ団子</li> </ul>
<p><b>洋中折衷料理 A</b> 洋食メインのメニューです 6,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ</li> <li>• 大エビのチリソース煮 彩野菜と花巻き添え</li> <li>• 鯛の麒麟蒸し</li> <li>• ホッキ貝とズワイガニのカクテル (小鉢盛り)</li> <li>• タスマニアサーモンと寒ブリのカルパッチョ風お造り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フリカッセ・ド・ヴィライユ ガラムマサラ風味</li> <li>• 牛ロースのカットステーキ ばれいしょとカラフルな温野菜添え</li> <li>• 江戸前寿司</li> <li>• デザート、フルーツ 4 種盛り</li> </ul>
<p><b>洋中折衷料理 B</b> 中華メインのメニューです 6,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ</li> <li>• 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ</li> <li>• 大エビのチリソース煮 彩野菜と花巻き添え</li> <li>• スプーンで食べる特大小籠包</li> <li>• 五日炒飯</li> <li>• ホッキ貝と帆立のカルパッチョ風 サラダ仕立て スモークサーモン添え</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 赤魚と冬野菜のクリームソース グラタン風</li> <li>• 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩野菜</li> <li>• デリシャスポークのカルボナードスープ</li> <li>• 冷たいデザートと揚げゴマ団子</li> </ul>
<p><b>洋食料理</b> 10,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 手造りスモークサーモンと真鯛の手毬 天使のエビ飾り カルパッチョ風</li> <li>• オニオングラタンスープ</li> <li>• オマール海老のグラチネとエルドラード イカ墨のリゾット添え</li> <li>• 白身魚の道明寺蒸し わかめと本ズワイガニ飾り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 黒毛和種のサーロインロースと イベリコポークの陶板焼き 冬野菜一式</li> <li>• プロシュートサラダ</li> <li>• 江戸前握り寿司</li> <li>• 鴨南蛮そば</li> <li>• デザートバリエ</li> </ul>
<p><b>中華料理</b> 10,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 伊勢海老入り前菜盛り合わせ</li> <li>• 上海ガニ味噌入りフカヒレスープ</li> <li>• トリュフ香る特大小籠包</li> <li>• 鮑と大海老のあっさり強火炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 国産和牛バラ肉の柔らかく煮込み</li> <li>• カニ肉とXO醤の炒飯</li> <li>• 特製デザート盛り合わせ</li> </ul>

※料理内容は、一部変更する場合がございます。