

本館は「和食と洋食」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 **本館メニュー**

洋食料理
4,000円コース^(税別)

- オードブル盛り合わせ～チーズタルト～
やわらかポークのハニーマスタード
蒸し鶏のバジルソース添え
- 洋風御造り ～スタチ香るドレッシング～
- 魚介煮込み "ブイヤベース風" ～白魚、ムール、エビetc～
- 牛肉のステーキ ～温野菜とポテトピューレ添え～
- 洋食屋さんのふわふわオムライス ～デミグラスソースと共に～
- プティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 A
洋食メインのメニューです
5,000円コース^(税別)

- オードブルバリエ4種
～チーズタルト～
タコの柔らか煮
やわらかポークのハニーマスタード
蒸し鶏
- 洋風お造り
～魚介3種、スタチ香るドレッシング～
- 揚げ物盛り合わせ
～エビ、鶏、イカリング、カキフライ～
- 牛肉のステーキと野菜のクリル添え
～バルサミコソースと共に～
- 五目炊き込みごはん
- ゆばと山菜の吸い物
- プティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 B
和食メインのメニューです
5,000円コース^(税別)

- オードブルバリエ4種
～チーズタルト～
タコの柔らか煮
やわらかポークのハニーマスタード
蒸し鶏
- お造り3種盛り合わせ
～カンパチ、マグロ、イカ～
- 天ぷら4種
～エビ、丸十、青味野菜～
- ローストビーフの和風サラダ仕立て
～生姜醤油ソース～
- 五目炊き込みごはん
- ゆばと山菜の吸い物
- フルーツ3種

和洋折衷料理 A
洋食メインのメニューです
6,000円コース^(税別)

- オードブルバリエ4種 ～卵のタルト～
タコ、魚のエスガベッシュ
やわらかポーク
蒸し鶏
- 洋風お造り ～3種盛り スタチの香り～
- 生ハムとローストビーフの
シーザー風サラダ仕立て
- エビとサーモンの宝楽焼き
～白菜とベーコンのクリームソース仕立て～
- 牛肉のステーキと野菜のグリル
～赤ワインソースと共に～
- 五目炊き込みごはん
- エビと山菜の吸い物
- プティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 B
和食メインのメニューです
6,000円コース^(税別)

- 前菜5種盛り合わせ
～チーズタルト～
タコ、魚の南蛮
焼豚風
蒸し鶏
- お造り3種盛り
～カンパチ、マグロ、イカ～
- 白身魚の宝楽焼き ～冬野菜飾り～
- 茶碗蒸し
～エビ、銀杏、鶏、穴子 etc～
- 牛肉ステーキの和風サラダ仕立て
～生姜醤油ソース～
- 五目炊き込みごはん
- エビのつみれと山菜の吸い物
- プティケーキとフルーツ2種

洋食料理
10,000円コース^(税別)

- オードブル アソート5種
～チーズ卵のタルト～
エビのフリット スイートソース
スモークサーモンのマリネ
ローストビーフクレソン巻き
タコのやわらか煮
- 真鯛と魚介のカルパッチョ
～特製柑橘ソース～
- クラムチャウダースープ
- オマール海老と帆立 ～洋風残酷焼き～
- 生ハムと温度卵のサラダ仕立て
～彩り豊かな一皿～
- 国産和牛ステーキとフォワグラのステーキ
～香り豊かなソースと共に～
- パン バゲット
- デザート2種
- 季節のフルーツ

※料理内容は、一部変更する場合がございます。