

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>洋食料理 4,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 寒ブリと新鮮魚介のカルパッチョ風 お造り盛り合わせ • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • チキンフリットカルボナードソース • カット牛ロースのステーキ 彩野菜とばれいしょ添え • 欧風シーフードピラフ • ほうれん草と卵の野菜スープ • デザートとフルーツ
<p>中華料理 4,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 中華前菜 3 種 • 蟹肉とエノキ入りふかひれスープ • 大エビの四川風甘辛炒め • 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ • スプーンで食べる 特大小籠包 	<ul style="list-style-type: none"> • 酢豚 • 五日炒飯 • 揚げゴマ団子
<p>和洋中折衷料理 A 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"> • 海鮮入りとろみスープ • 唐揚げと春巻き盛り合わせ • 大エビのチリソース • 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) • 海老と冬野菜のバブルディップソース アスパラ添え 	<ul style="list-style-type: none"> • トロカツオのあぶり トマト風味のおろしポン酢 • 牛ロースのカットステーキ 彩野菜とばれいしょ添え • 江戸前寿司 (にぎりと太巻き) • デザート3種
<p>和洋中折衷料理 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"> • 海鮮入りとろみスープ • 大海老のチリソース煮 彩野菜と花巻き添え • スプーンで食べる特大小籠包 • 桂林特製 香港風酢豚 • 五日炒飯 • 寒ブリのお造り 	<ul style="list-style-type: none"> • サーモンとムール貝のクリームパスタ • 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩野菜 • 茶碗蒸し • 揚げゴマ団子
<p>和洋中折衷料理 A 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"> • 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ • 大エビのチリソース煮 彩野菜と花巻き添え • 鯛の麒麟蒸し • ホッキ貝とズワイガニのカクテル (小鉢盛り) • タスマニアサーモンと寒ブリのカルパッチョ風お造り 	<ul style="list-style-type: none"> • フリカッセ・ド・ヴィライユ ガラムマサラ風味 • 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 • 江戸前寿司 • デザート、フルーツ 4 種盛り
<p>洋中折衷料理 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"> • 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ • 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ • 大エビのチリソース煮 彩野菜と花巻き添え • スプーンで食べる特大小籠包 • 五日炒飯 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 赤魚と冬野菜のクリームソース グラタン風 • 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩野菜 • デリシャスポークのカルボナードスープ • 冷たいデザートと揚げゴマ団子
<p>洋食料理 10,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • オニオングラタンスープ • 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 • 白身魚の道明寺蒸し わかめと本ズワイガニ飾り 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • プロシュートサラダ • 江戸前握り寿司 • 鴨南蛮そば • デザートバリエ
<p>中華料理 10,000<small>(税別)</small>円コース</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 伊勢海老入り前菜盛り合わせ • 上海ガニ味噌入りフカヒレスープ • トリュフ香る特大小籠包 • 鮑と大海老のあっさり強火炒め 	<ul style="list-style-type: none"> • 国産和牛バラ肉の柔らかく煮込み • カニ肉とXO醤の炒飯 • 特製デザート盛り合わせ

※料理内容は、一部変更する場合がございます。