

和食・洋食折衷卓盛り

一人前 4,000円(税別)

- ビアソーセージと鴨のスマーク  
～彩りサラダ仕立て～
- ノルウェーサーモンのカルパッチョ  
～あわじ玉葱とディル風味～
- 寒鰯と帆立の“宝楽焼”
- 国産豚のステーキ ～冬野菜と共に～
- 揚げ物2種と骨付きフランク添え
- 五目御飯と山菜の吸物
- フルーツと小和菓子

和食・洋食折衷卓盛りA 質重視メニュー

一人前 5,000円(税別)

- オードブル盛合わせ ～3種～
- お造り盛合わせ ～3種～
- 大海老と寒鰯の宝楽焼
- 和牛ロースステーキ ～季節野菜和風ソース～
- 天婦羅盛合わせ ～海老・烏賊・魚・野菜 etc～
- ちらし寿司 ～季節飾り～と吸物
- デザートとフルーツ

和食・洋食折衷卓盛りB ガッツリメニュー

一人前 5,000円(税別)

- オードブル盛合わせ ～3種～
- カツオタタキ ～カルパッチョ仕立て～
- 海老と帆立のマカロニグラタン
- やわらか豚とおでん ～生姜の香り～
- イタリア産生ハム ～サラダ仕立て～
- 揚げ物3種盛 ～串カツ・唐揚げ・イカリング～
- 五目御飯と吸物
- デザートとフルーツ

和食・洋食折衷卓盛りA 質重視メニュー

一人前 6,000円(税別)

- オードブル盛合わせ ～4種～
- 鯛の姿造り ～付け合せ一式～
- 寒鰯と播州穴子 ～宝楽焼～
- 牛肉フィレステーキ ～フレッシュサラダと温野菜添え～
- 天婦羅盛合わせ ～海老・烏賊・魚・野菜 etc～
- 寿司の盛合わせと吸物
- 茶碗蒸し
- デザートとフルーツ

和食・洋食折衷卓盛りB ガッツリメニュー

一人前 6,000円(税別)

- オードブル盛合わせ ～4種～
- 寒鰯のカルパッチョ ～野菜たっぷり仕立て～
- 鶏唐揚げと骨付きフランクの盛合わせ
- 豚ロースカツと温野菜 ～デミグラスソース～
- 赤魚の蒸し物～白髪ネギ添え  
～ピリ辛シーズニングソース～
- 牛肉コロコロステーキ～野菜とポテト添え～
- 五目御飯と吸物
- デザートとフルーツ

和食・洋食折衷卓盛り

一人前 8,000円(税別)

- 季節のオードブル盛合わせ ～5種～
- 鯛の姿造り ～付け合せ一式～
- ロブスターのグリル“宝楽焼野菜と共に”
- 国産和牛フィレステーキロッシェニ  
～フォアグラ添え～
- 国産豚ロースと点心のセイロ蒸し  
～特製ソース～
- ふぐの唐揚げと蟹爪フライの盛合わせ
- にぎり寿司の盛合わせ
- 旬の吸物
- 特製デザートと季節のフルーツ盛合わせ