

忘・新年会

2019.11.21 thu
▶▶▶ 2020.2.29 sat



ゆく年をねぎらい、くる年を祝う。
多彩なプランの中から
お好みに応じてお選びください。

写真は【和洋中ミックス9品コース】9,500円(税込・税別)です。

宴会場プラン Banquet Original Menu

宴会場の1室を貸切で使用するプランです。

カラオケやゲームなど多彩な演出が可能です。
※ご利用時間は2時間となります。 ※各コース共、10名様以上にてお申し込みください。
各プラン料金には、飲み放題(ビール、日本酒、ウィスキー、ハイボール、ワイン、焼酎、梅酒、カクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク)が含まれております。

洋中ミックス8品
7,000円
(税込・税別)

- ① オードブルの盛り合わせ(洋)
- ② 鶏肉とシーフード&高菜漬け入り炒め(中)
- ③ 揚げ魚の香味ソース掛け(中)
- ④ 特製豚の角煮 青梗菜添え(中)
- ⑤ 鰹のソテー プールブランソース バジル風味(洋)
- ⑥ 炙り焼きローストビーフ 柚子胡椒風味(洋)
- ⑦ 蟹肉入り中華粥(中)
- ⑧ 洋梨のコンポート バニラアイス添え(洋)

和洋ミックス8品
8,000円
(税込・税別)

- ① オードブルの盛り合わせ(洋)
- ② 季節のお造り二種盛り(和)
- ③ 海の幸のドライマトオープン焼き(洋)
- ④ 鰹と焼き茄子の和風ロワイヤル(和)
- ⑤ サーモンのグリル グリーンマスタードソース(洋)
- ⑥ 牛サーロインステーキ カフェドバリ風(洋)
- ⑦ とろろそば(和)
- ⑧ 紅茶のシフォンケーキ マロンクリーム添え(洋)

和洋中ミックス9品
9,500円
(税込・税別)

写真掲載

- ① オードブルの盛り合わせ(洋)
- ② 季節のお造り三種盛り(和)
- ③ 銀鮭ポテト焼き オレンジ風味(和)
- ④ 揚げソフトシェルクラブのチリソース仕立て(中)
- ⑤ 海老とシーフードの冬野菜煮込み(中)
- ⑥ 牛肉の赤ワイン煮 マッシュポテト添え(洋)
- ⑦ 海老真丈と里芋、しし唐の煎り出し(和)
- ⑧ マーボー春雨の餡かけチャーハン(中)
- ⑨ ガトーモンブラン 季節のフルーツ添え(洋)



西洋料理7品
6,500円
(税込・税別)

- ① オードブルの盛り合わせ
- ② ホタテ貝と蟹のボンファミ
- ③ ケイジャンチキン サラダ添え
- ④ 真鱈のバナフリットトマトクリームソース
- ⑤ 牛サーロインステーキ温野菜添え シャリアピンソース
- ⑥ シラスと青菜の玄米リゾット
- ⑦ 季節のフルーツ キャラメルアイス添え



中国料理7品
6,500円
(税込・税別)

- ① パンバンジーとクラゲの前菜
- ② 海老のチリソース煮込み 蒸しパン添え
- ③ 牛肉とニンニクの芽の香り炒め
- ④ 点心三種盛り合わせ
- ⑤ ピリ辛麻婆豆腐
- ⑥ 五目炒飯
- ⑦ イチゴソースの杏仁豆腐



日本料理9品
9,500円
(税込・税別)

- ① 先付①| 柿のもと 黄菊 春菊 鮭子のお浸し
- ② 先付②| なめたけ豆腐
- ③ 焼物| 具だくさん茸のみぞれ仕立て
- ④ 造り| 季節の二種盛り
- ⑤ 焼物| とろろ赤魚たまりこうじ焼き 染めおろし すだち
- ⑥ 蒸し物| 鰹豆乳蒸し ベッコウ餡
- ⑦ 酢の物| 山北産もずく たこ胡瓜
- ⑧ 食事| とろろそば
- ⑨ 水菓子| 季節の果物