



Course Plan 着席コースプラン

レストランのコース料理をそのままに、宴会場にてご提供いたします。
ご対応人数 10名～220名様



中華料理

お1人様 6,500円プラン

季節の3種冷菜盛合せ
玉子と豆腐の酸味スープ
小海老のチリソース
若鶏の香味ソース
豚肉の柔らかか煮
ホタテ貝柱入り中華粥
タピオカのココナッツミルク

中華料理

お1人様 8,000円プラン

季節の4種冷菜盛合せ
えのき入りフカヒレスープ
小海老の北京ソース
イカと鶏肉の塩炒め
北京風 四角い黒酢の酢豚
蟹とホタテ貝柱入り中華粥
フルーツ入りアンニン豆腐

中華料理

お1人様 10,000円プラン

季節の5種冷菜盛合せ
蟹肉とホタテ貝柱入りフカヒレスープ
車海老のチリソース
白身魚の香り蒸し
北京ダック
北京風 四角い黒酢の酢豚
チャーハン又は 麺類
フルーツ入りアンニン豆腐

中華料理

お1人様 13,000円プラン

季節の冷菜飾り盛り
フカヒレの姿煮
車海老の北京秘伝ソース
アワビ、ホタテ、イカのXO 醬炒め
北京ダック
北京風 四角い黒酢の酢豚
チャーハン又は 麺類
マンゴープリンと胡麻団子

和食料理

お1人様 6,500円プラン

先付：本日の先付
御椀：玉子豆腐うすくず仕立て
造里：二種盛り合せ
煮物：炊き合わせ
焼物：鯖西京焼き
食事：ゆかりご飯・赤出汁
甘味：牛乳のムース

和食料理

お1人様 8,000円プラン

先付：本日の先付
前菜：季節野菜のゼリー寄せ
御椀：海老進上すまし仕立て
造里：二種盛り合せ
煮物：炊き合わせ
焼物：銀鱈西京焼き
小鉢：湯葉べっこあん
食事：じゃこご飯・赤出汁
甘味：牛乳のムース

和食料理

お1人様 10,000円プラン

先付：本日の先付
前菜：三種飾り盛り
御椀：季節野菜の沢煮椀
造里：三種盛り合せ
煮物：合鴨の照煮
焼物：銀鱈西京焼き
揚物：海老進上
食事：炊き込みご飯・赤出汁
甘味：季節のフルーツ

和食料理

お1人様 13,000円プラン

先付：本日の先付
前菜：五種飾り盛り
御椀：唐墨進上うすくず仕立て
造里：三種盛り合せ
煮物：季節野菜の玉子とじ
焼物：国産牛ヒレステーキ
揚物：車海老アーモンド揚げ
小鉢：貝の酢の物
食事：冷やしそば
甘味：牛乳のムースと季節のフルーツ

西洋料理

お1人様 6,500円プラン

スモークサーモンのサラダ仕立て
季節野菜のポタージュ
真鯛のポワレ又は牛肉のロースト
フランポワーズのタルト
コーヒー

西洋料理

お1人様 8,000円プラン

スモークサーモンのカネロニ
季節野菜のポタージュ
真鯛のポワレ 白ワインソース
牛肉のロースト ソースロベール
チョコレートのタルト
コーヒー

西洋料理

お1人様 10,000円プラン

タラバ蟹のタンパル
コンソメスープ
スズキのソテー デュグレソース
国産牛のロースト レフォールソース
いちごのミルフィーユ
コーヒー

西洋料理

お1人様 13,000円プラン

アミューズ
海の幸とカリフラワールのムース
パリソワール
ヒラメのポワレ 赤ワインソース
和牛のロースト レフォールソース
ヌガーグラッセ
コーヒー

Free Drink Plan

オールフリー プラン

お1人様 2,000円

ビール
ワイン(赤・白)
焼酎
ウイスキー
ソフトドリンク

ソフトフリー プラン

お1人様 1,000円

烏龍茶
オレンジジュース
アップルジュース
コーラ