

■パーティー料理 ※25名様より承ります

(メニューの一例)



## Aコース 一人様 6,000円(7,260円)

〈冷製料理〉

スモークサーモン玉葱とケッパーを添えて  
種々のコールドミートにフルーツ入りポテトサラダ  
蛸と茄子のハーブマリネ / 海の幸と野菜のオーロラソース  
蒸し鶏とビーフンのサラダ仕立てケイジャン風味  
各種フィンガーサンドイッチ

〈温製料理〉

ソフトシェルスクリップの唐揚げにスパイシーポテト  
海の幸と野菜の洋風衣揚げ / ビーフカレーバターライス添え  
ピザパイ / チキンと野菜とニョッキのクリーム煮  
ローストポーク黒糖入りフルーツソース

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

## Bコース 一人様 8,000円(9,680円)

〈冷製料理〉

サーモンマリネ ハニーマスタードソース エスニックピクルス添え  
豚肉とビーフン 胡麻の香りのサラダ仕立て  
エスニック風生春巻 / 小海老とパスタとフルーツのマンゴーソース  
ちらし寿司 / 白身魚と茸のイタリアンマリネ / 各種フィンガーサンドイッチ

〈温製料理〉

海老のスイートチリソースカシューナッツ添え / 帆立貝の照り焼き 彩り野菜  
焼売 / チキンの揚げ焼き 白胡麻風味  
法蓮草とベーコンのキッシュ・パイ / ビーフカレー バターライス添え  
牛肉のステーキガーリックポテト添え

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

## Cコース 一人様 10,000円(12,100円)

〈冷製料理〉

鮮魚の薄切り 柚子胡椒風味 大根の千枚漬けとともに  
ハワイアンシーザーサラダ / 生ハムにフレッシュフルーツ  
合鴨スモークの玄米クレープ巻き 北京ダック風  
黒豚のバテ・アングルートにドライフルーツ  
帆立貝と小海老とオレンジのグルマン  
マンゴーとセミドライビーフのキッシュ / 各種フィンガーサンドイッチ  
カリフォルニアロール

〈温製料理〉

海老と野菜のピカタ トマトソース / 帆立貝の香草焼き ラタトゥイユ添え  
牛肉のステーキに野菜のフリット / 蜂蜜入りパーベキュースペアア  
小籠包 / ビーフカレー バターライス添え  
白身魚と地中海野菜のプロヴァンサル風 ガーリックトースト添え  
クリームコーンスープ

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

お弁当やパーティー料理のみのお届けも承ります。

### ケータリングの ご案内

- ・お飲物は実数でのご精算のみとなります。お一人様目安 2,420円 ( サービス料・消費税込み ) ~
- ・パーティーのお時間は2時間とさせていただきます。
- ・パーティーに伴う銀器、食器、グラス、テーブルクロス等はホテルにてご用意いたします。
- ・上記コース料金とは別に、お料理等の運搬費、サービス人件費が必要となります。
- ・ご予約はご利用日の20日前までをお願いいたします。
- ・ご人数の変更はご利用日の3日前まで承ります。
- ・ご要望に応じて看板・装花・司会などのお手配も承ります。
- ・お申込みいただいたご予約をお取消しされる場合は、お取消し料金を頂戴いたします。  
詳しくは担当スタッフまでお問合せください。

※写真はイメージです ※メニューの内容は変更になる場合がございます ※上記( )内の金額は税金、サービス料を含みます