

■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 お一人様 7,458円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 ヒラマサのカルパッチョ オリーブオイルと醤油の香り  
帆立貝と彩野菜のマリネ  
キャロットラペにモルタデッラソーセージのフライ  
鴨胸肉の低温調理に大豆ミートとペンネのヘルシーサラダ  
シャルキュトリー盛り合わせ カットフルーツを添えて  
熟成生ハムにシーザーサラダ カラフルトマト  
ミックスサンドウィッチ

〈温製料理〉 牛肉の赤ワイン煮込みにスイウ  
若鶏の山賊焼きに黒舞茸のカリカリ揚げ  
塩麴でマリネしたボークのロースト トマトノワゼットソース  
白身魚のピカタ トマトサルサソース  
海の幸シーフードペンネグラタン  
ジャーマンポテトにオニオンリングフリット  
キヌア入りキッシュロレーヌ  
チキンカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

Bコース お一人様 9,944円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 グラス盛りオードブル3種 盛合せ  
スモークサーモン薔薇仕立て ハニーマスタードソース  
鯛の昆布メカルパッチョ オリーブオイルと醤油仕立て  
マグレカナルのコンフィー マンゴーの庭園風  
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリー各種 ビクルス添え  
海の幸と根菜のサラダ仕立て カラフルトマト  
フルーツサンド&ロールサンドウィッチ

〈温製料理〉 国産牛のスーパービッドにグリル野菜 ソース・ジャポネーズ  
赤ワインで煮込んだビーフプレゼ 彩りの温野菜  
ヴァージニアン・ペイコドボーク ハーブ香るポテト添え  
チキンの炙り照り焼き フォレストイエール風  
鮮魚のムニエールと有頭海老 トマトフォンデュとブルブランソース  
鱈と海の幸アクアパッツァ イタリア風  
ずわい蟹とリゾットのグラタン  
ビーフカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

Cコース お一人様 12,430円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 グラス盛りオードブル3種 盛合せ  
スモークサーモン薔薇仕立て ハニーマスタードソース  
鯛の昆布メカルパッチョ オリーブオイルと醤油仕立て  
コーチン玉子だし巻き 愛知産鰻蒲焼き  
マグレカナルのコンフィー マンゴーの庭園風  
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリー各種 ビクルス添え  
海の幸と根菜のサラダ仕立て カラフルトマト  
フルーツサンド&ロールサンドウィッチ  
季節の刺身盛り合わせ

〈温製料理〉 赤ワインで煮込んだビーフプレゼ 彩りの温野菜  
ヴァージニアン・ペイコドボーク ハーブ香るポテト添え  
チキンの炙り照り焼き フォレストイエール風  
鮮魚のムニエールと有頭海老 トマトフォンデュとブルブランソース  
鱈と海の幸アクアパッツァ イタリア風  
ずわい蟹とリゾットのグラタン  
ビーフカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

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 2,486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日前までお願いいたします。
- ・ご人数の変更はご利用日の4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 ※表記税込価格に対して当館手配手数料として別途10%申し受けます