

■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 7,260円(税金・サービス料込)

〈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 お一人様 9,680円(税金・サービス料込)

〈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 お一人様 12,100円(税金・サービス料込)

〈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
黒豚のパテ・アングルーツにドライフルーツ
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 / 蜂蜜入りバーベキュースペアリブ
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数料として別途10%申し受けます