

■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 7,590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 10,120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
鯛の昆布ペカルパッチョ 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 マンゴの庭園風
バテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリ各種 ピクルス添え
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〉 国産牛のステーキにグリル野菜 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・ベイクドボーク ハーブ香るポテト添え
チキンの炙り焼き フォレストイエール風
鮮魚のムニエルと有頭海老 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 12,650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
鯛の昆布ペカルパッチョ 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 マンゴの庭園風
バテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリ各種 ピクルス添え
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・ベイクドボーク ハーブ香るポテト添え
チキンの炙り焼き フォレストイエール風
鮮魚のムニエルと有頭海老 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

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 2,530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