

プランA

¥13,000

[フリードリンク付] ¥15,000

ホテルならではの華やかな特別プランです。

[中華料理 または 西洋料理 / 着席形式]



※写真は8~10人前です。

中華料理 [全8品]

季節の冷前菜盛り合わせ
干貝柱とフカヒレの煮込み
車海老の北京ソース
季節野菜と白身魚の蒸し物
北京ダック
牛フィレ肉とイカの黒胡椒炒め
蟹肉と帆立貝柱入りお粥 または 蟹肉と野菜のチャーハン・スープ
料理長おすすめデザート2種

西洋料理 [全6品]

アミューズ
海の幸とカリフラワーのムース
スープバリソワール
平目のポワレシャンピニオンのデュクセルソース
国産牛フィレ肉のロースト レフォールソース
ガトーオペラとバニラアイス
コーヒー

プランB

¥10,000

[フリードリンク付] ¥12,000

贅沢素材をお手軽に。シェフ渾身のお料理をお楽しみください。

[中華料理 または 西洋料理 / 着席形式]



※写真は8~10人前です。

中華料理 [全8品]

季節の冷前菜五種盛り合わせ
八種具入りフカヒレスープ
車海老の北京ソース
季節野菜とイカ・帆立貝の炒め
北京ダック
北京名物四角い黒酢豚
帆立貝柱入りお粥 または 五目チャーハン・スープ
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

西洋料理 [全5品]

オマール海老のカクテルとアヴォカドのムース
コンソメスープ
真鯛のポワレ デュグレソース
国産牛ロースト レフォールソース
いちごミルクフィーユ
コーヒー

プランC

¥8,000

[フリードリンク付] ¥10,000

充実したお料理が自慢のおすすめコースです。

[中華料理 または 西洋料理 / 着席形式]



※写真は8~10人前です。

中華料理 [全7品]

季節の冷前菜四種盛り合わせ
鶏のすり身と野菜入りフカヒレスープ
小海老のチリソース
イカと白身魚の炒め黒豆ソース
季節野菜と豚肉の柔らか煮込み
鶏肉と帆立貝柱入りお粥
フレッシュフルーツ入りタピオカのココナッツミルク

西洋料理 [全5品]

ブランドードを包んだスモークサーモンのカネロニ
ミネストローネスープ
スズキのポワレ 彩り野菜のヴァージンオイル
牛ロース肉のロースト ソースロベール
チョコレートタルトとバニラアイス
コーヒー

全コース
共通

フリードリンクプラン お一人様 プラス ¥2,000

[プラン内容] ●ビール ●赤・白ワイン ●焼酎 ●ウイスキー
●ソフトドリンク

※コース料金には、お料理・会場費・消費税・サービス料が含まれております。
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※20名様より、人数に応じた会場をご用意いたします。(20名様以下の場合、ご相談ください。)
※特別プランのため、2時間制とさせていただきます。
※プラン以外のアレンジも承ります。お気軽にお問い合わせください。
※写真はすべてイメージです。