

各コースはそれぞれ立食または着席buffet形式でご利用いただけます。(お料理・フリードリンク・会場費・消費税・サービス料含む) ◆メニュー内容は2019年2月1日から5月31日まででございます。

プランA  
洋食または中華 14品  
¥7,000

プランB  
ミックス料理 15品(洋食・中華)  
¥8,000

プランC  
ミックス料理 16品(洋食・中華・和食)  
¥10,000

中華料理

クラゲの和え物 / ピータン豆腐 / バンバンジー  
春野菜と海老とイカの炒め  
豚肉の柔らか煮 / アンコウの唐揚げ チリソース  
鶏 椎茸 筍 セロリの炒め / 春巻き二種 / 小肉まん  
焼売 / 翡翠餃子 / 辣椒醬(ラージョージャン)炒飯  
焼きそば オイスターソース  
フルーツ入り杏仁豆腐

西洋料理

ホテルイカとワイルドライスのマリネ  
タラマーとメルバトースト / ムールマリニエール  
リュバープのコンフィチュールと生ハム  
スズキのカルパッチョ 香草サラダ添え  
コールドミート盛り合わせ / フライドチキンとポテト  
鱈のムニエル 白バルサミソース  
豚バラのコンソメ煮 粒マスタードソース  
信玄鶏のグリル 温野菜添え / ピザ カプリチオーザ  
しらすと水菜のペペロンチーノ ペンネ / シュリンプのピラフ  
プランマンジェのフルーツ添えとプチケーキ

中華料理

おすすめ 新じゃがと冬採れ筍、リブゲタのピリ辛炒め  
おすすめ アンコウの唐揚げ 甘酢ソース  
海老のマヨネーズソース  
春野菜と鶏肉、イカの炒め  
春巻き二種  
小肉まん  
麻婆豆腐とごはん

西洋料理

サーモンマリネ ハッサク風味  
シーフードとトマトのマリネ ゼリー寄せ  
シーザーサラダ カクテル風  
リオナソーセージとコールスロー  
おすすめ 真鯛のブアプール 桜のソース  
おすすめ ローストポーク ブルーベリーソース  
しらすと海老のピラフ  
フルーツサンド

中華料理

おすすめ 海老のチリソース  
おすすめ 「北京」の名物 四角い黒酢豚  
白身魚の香り蒸し 葱ソース / 春野菜と鶏肉、イカの炒め  
ふかひれのスープ / 麻婆豆腐とごはん  
春巻二種 / 焼そば オイスターソース

西洋料理

スズキと筍のマリネ / タラマーとホテルイカ  
彩り野菜と生ハムのマリネ / ミックスグリル(チキン&ポーク)  
おすすめ 真鯛のアクアパッツァ  
桜海老と春キャベツのペペロンチーノ ペンネ  
プランマンジェのフルーツ添えとプチケーキ

料理長おすすめ

ローストビーフ

シェフが特別に切り出しサービスを致します。  
お楽しみ下さい。



オプション料理

- 寿司(桶).....¥11,880
- 寿司(握り).....¥1,782
- わんこそば.....¥594
- ローストビーフの切出し.....¥1,782
- 北京ダック切出し.....¥1,425
- フカヒレそば.....¥1,425
- 和食前菜の盛合わせ.....¥14,256
- 野菜の炊き合わせ.....¥9,504

フリードリンク

- ビール
- 焼酎(麦・芋)
- 赤ワイン
- ウイスキー
- 白ワイン
- ソフトドリンク

※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。  
※プラン料金には、お料理・フリードリンク・会場費・消費税・サービス料が含まれております。  
※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。)  
※オプション料理は20人前より承ります。寿司(握り)のみ50人前より承ります。  
※お米は国産米を使用しております。  
※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。  
※写真はイメージです。