

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6月1日から9月30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)
¥10,000

中華料理

クラゲとイカゲソの和え物 / きゅうりと白菜の漬物
蒸し鶏の葱山椒ソース / 海老のマヨネーズソース
白身魚とナスのチリソース
冬瓜と貝柱入り 野菜の煮込み
「北京」の名物 四角い黒酢豚 / 春巻き・鶏のから揚げ
小肉まん / トサカ餃子 / 焼売 / ジャコと高菜の炒飯
五目あんかけ焼きそば / フルーツ入り杏仁豆腐

西洋料理

海老のカクテルとカブレゼ
帆立貝のガスパチョ仕立て
ムール貝のドライトマト風味 / サーモンの香草サラダ
コールドミート盛り合わせ / ミックスサンド
スズキのヴァプール トマトとオリーブのソース
豚肩肉のロティー パイナップルのキャラメリゼ
牛肉と野菜の煮込み プロバンス風
スパイシーフライドチキン / ピザ カプリチョーザ
牛肉と高菜のピラフ / ペンネ ジェノベーゼ
プチケーキ盛り合わせ

中華料理

おすすめ 海老とナスのチリソース
おすすめ 松坂ポークの金沙仕立て
冬瓜入り野菜の煮込み
スズキのピリ辛トーチー炒め
小肉まん
海老蒸し餃子
五目冷やしそば

西洋料理

魚介とアボカド
イペリコサラミとキャロットラペ
サーモンの香草サラダ
ミックスサンド
おすすめ カレイとアサリのマリニエール
おすすめ 豚肩肉のロティー パイナップルのキャラメリゼ
牛肉のスパイシーピラフ
プチケーキ盛り合わせ

中華料理

おすすめ 海老とイカのピリ辛トーチー炒め
おすすめ 松坂ポークの蓮の葉包み蒸し
ホタテ、鶏肉、マコモダケの炒め
スズキの北京ソース
冬瓜入りふかひれスープ / 五日冷やしそば
海鮮炒飯 / 春巻き2種

西洋料理

海の幸のタブーレ
スズキのサラダ ニソワーズ
三元豚のカツサンド / メカジキのバスケーズ
おすすめ 信玄鶏のグリエ 生姜風味
ペンネ アラビアータ
プチケーキ盛り合わせ

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(握り).....¥1,782 ●ローストビーフの切出し.....¥1,782 ●フカヒレそば.....¥1,425
●わんこそば.....¥594 ●北京ダック切出し.....¥1,425

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名様以下の場合も、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。
※写真はすべてイメージです。