

パーティーメニューのご案内 ※25名様より承ります

2024年4月1日現在

〈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のヘルシーサラダ
シャルキュトリー盛り合わせ 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
塩麴でマリネしたポークのロースト 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
海の幸シーフードベンネグラタン
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
鯛の昆布メカルパッチョ オリーブオイルと醤油仕立て
マグレカナールのコンフィー マンゴーの庭園風
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリー各種 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・ベイクドポーク ハーブ香るポテト添え
チキンの炙り照り焼き 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
鯛の昆布メカルパッチョ 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
マグレカナールのコンフィー マンゴーの庭園風
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリー各種 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・ベイクドポーク ハーブ香るポテト添え
チキンの炙り照り焼き 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

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 2,530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。