料理長厳選 オススメ3コース

カスタマイズコースより厳選したメニューコースをお楽しみいただけます。

スタンダードコース *Standard Course* S

お一人様 5,720円

MENU

合鴨のロースト XO 醤ソース / 聖護院蕪のスープ 北寄貝を添えて / 旬のお造り三種盛り合わせ / 皮付き豚バラ肉の角煮 / カニあんかけ黄金炒飯 / ガトーショコラ

ボリュームコース *Volume Course* V

お一人様 6,490円

MENU

中華冷菜五種盛り合わせ / キノコ入りふかひれスープ / 真鯛の蕪蒸し 彩り餡 / オーストラリア産サーロインステーキ グレービーソース / いくらとサーモンの親子ちらし / テリーヌショコラ

プレミアムコース *Premium Course* P

お一人様 8,470円

MENU

旬菜五種盛り合わせ / ズワイガニとアボカドのカプレーゼ仕立てクリアなトマトのジュレ / 蛤の潮汁 / 金目鯛芙蓉あんかけ 柚子の香り / 国産牛ロース肉のロースト 人参と赤ワインのソース / 旬の魚の握り寿司三種 / ヌガーグラッセ

※ S V P 別ページに各料理写真がございます。

ALCOHOL 0% FREE

今年の冬は**ノンアルコール**で乾杯

ノンアルコールも充実な飲み放題コース

ノンアルコールプラン

お一人様 1,400円

ソフトドリンクプラン ＋

- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ノンアルコールスパークリングワイン

ソフトドリンクプラン お一人様 1,100円

- オレンジ
- アップル
- ウーロン茶
- コーラ
- ゼロコーラ
- ジンジャーエール

アルコールプラン お一人様 1,800円

ソフトドリンクプラン ＋

- ビール
- ノンアルコールビール
- ハイボール
- ウィスキー
- 日本酒
- 焼酎

お客様だけのカスタマイズコース

オードブルからデザートまでシェフ自慢の料理をそれぞれ数種類ずつ取り揃えました。
各カテゴリーより１品ずつお好みでセレクトし、オリジナルコースメニューを完成いただけます。

Appetizer オードブル（6 品）

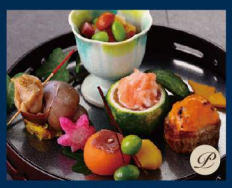
合鴨のロースト XO 醤ソース
770 円

ブリの野菜巻き ゆず風味だれ
880 円

マグロと帆立貝のモザイク仕立て
彩り野菜のコポとバルサミコドレッシング
880 円

ズワイガニとアボカドのカプレーゼ仕立て
クリアなトマトのジュレ
880 円

中華冷菜五種盛り合わせ
1,100 円



旬菜五種盛り合わせ
1,320 円

Soup スープ（6 品）

根菜たっぷり酸辣湯
660 円

蛤の潮汁
770 円

オニオングラタンスープ
770 円

カニ真丈 みぞれ仕立て
880 円

聖護院蕪のスープ
北寄貝を添えて
1,100 円

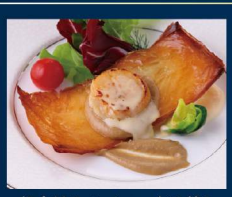
キノコ入りふかひれスープ
1,100 円

Fish 魚料理（6 品）

甘鯛のソテー
雲丹のクリームソース
880 円

金目鯛芙蓉あんかけ
柚子の香り
880 円

カラスガレイ紹興酒蒸し
ピーナッツオイル風味ソース
880 円



帆立貝のパートフィロ包み焼き
ポルチーニのピューレと
フュメドサンジャック
990 円

真鯛の蕪蒸し 彩り餡
990 円

旬のお造り三種盛り合わせ
1,650 円

Entree 肉料理（7 品）

ポークコンフィ
粒マスタードソース
770 円

チキンソテー
クリーミーデミグラスソース
770 円

皮付き豚バラ肉の角煮
880 円

オーストラリア産サーロインステーキ
グレービーソース
1,430 円

和牛の味噌煮込み
1,650 円

国産牛リブロースのすき鍋
2,530 円

国産牛ロース肉のロースト
人参と赤ワインのソース
2,860 円

Main 食事（6 品）

豚肉とキノコのあんかけ焼きそば

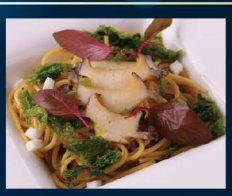
660 円

カニあんかけ黄金炒飯

770 円

ミニフォアグラ丼

880 円



蝦夷アワビとカブのスパゲッティー
肝の香り

1,100 円

旬の魚の握り寿司三種

1.100 円

いくらとサーモンの親子ちらし

1,320 円

Dessert デザート（3 品）

ガトーショコラ

550 円

テリーヌショコラ

550 円

ヌガーグラッセ

660 円

※お料理は全品個別盛にてご提供致します。
※ご予約の変更は２日前の正午まで、当日キャンセルは全額キャンセル料としてお支払いいただきます。
※表示の料金は全てお１人様料金、消費税が含まれております。
※当ホテルはサービス料は頂戴しておりません。

ビュッフェプラン
Buffet Plan

お一人様 5,500 円～

MENU（一例）

多種多様な野菜とコールミート盛り合わせ / 海老カダイフ巻き・気まぐれピッツァ / ホワイトチキンとソフト烏賊のサラダ / 柔らかビーフシチュー・野菜のブレゼ / トンロースのピカタ・シャスールソース / 鮮魚のポワレ・ピンク色の白ワインソース / 握り寿司＆巻きすし / カツオのたたきサラダ仕立て / 一口蕎麦又はうどん / 海老とトマトと彩り野菜の塩味炒め / 痺れる四川風麻婆豆腐 / 上海焼きそば / デザートヴァリエ

選べるお料理の提供方法

正餐スタイル

テーブル内でのトングを使用せずスタッフによるフルサービスで、安心・安全にお召しあがり頂けます。

10 名様より

着席
カフェテリアスタイル

カフェテリア形式では、個々に盛られたお料理をお客様でお取り頂けますので、トングを使用せずにお好きなお料理をお楽しみ頂けます。

30 名様より

選べるウィンターパーティープラン 8 の特典

※10 ～ 29 名様は 特典から 1 つ、30 名様以上は 特典 2 つお選びいただけます。

1. 送迎バス無料（ご利用 10 名様以上、30km 圏内）
2. 花束1つ無料
3. 乾杯スパークリングワイン（ノンアルコールスパークリングも可）
4. DVD・プロジェクター・スクリーンセット
5. 幹事 1 名様分／お料理サービス（ご利用人数 30 名様以上の場合）
6. 食後のコーヒーサービス
7. 会議室料 50%OFF（セミナーや会合の後にご利用の場合）
8. ペアランチチケット（1 組様）